# *NOTIZIE*
# ISTORICO-FISICHE
# SU'L CAFFE'

*RACCOLTE*

DALL' AB. GIULIANO ETTORRE

*Fra gli Arcadi*

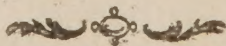
EURIBANTE LACEDEMONE

ROMA MDCCXCI.

PER LUIGI PEREGO SALVIONI

STAMPATOR VATICANO

*Vivitur exiguo melius. Natura beatis*
*Omnibus esse dedit, si quis cognoverit uti.*
*Hæc si nota forent, frueremur simplici cultu:*
*Classica non fremeret, non stridula fraxinus iret:*
*Non ventus quateret puppes, non machina muros.*

*Claud. lib. I. in Ruffinum.*

ALLA NOBIL DONNA
*La Signora Marchesa*
PAOLA QUARTARONI
NATA SMERIGLIO
Della Città di Messina Capitale
della Valle di Demona
in Sicilia

*L'Abbate Ettorre*

PIU' d'una volta, ornatissima SIGNORA MARCHESA, nella rispettabile vostra Casa ho avuto l'onore di trovarmi in compagnia di varie ben degne, e colte persone, che vi fanno spesso ossequioso corteggio; e più d'una volta, all' occasione di prendersi il

Caffè avete palesato l'aborrimento da Voi sempre avutosi a tale bevanda, condannandone sin anche l'uso continuo, che da taluni suol farsene, e con tanto loro senso, e piacere. Fra quelli che colla dovuta civiltà, e moderazione ànno dovuto in ciò se non in tutto, almeno in parte opporsi a questa vostra avversione vi ricorderete essere stato io; ed ho altresì ammirato, come le tante altre virtù che vi adornano, la docilità con cui vi siete arrenduta alle ragioni addottevene in con-

trario. Restava a me peraltro il forte impegno di convincervi; che non mai per contradirvi mi era indotto ad oppormivi, ma unicamente bensì per quelle poche cognizioni che aveva di questa salubre bevanda. Mi risolsi dunque a raccoglierne le notizie, che mi ricordava di averne letto in diversi autori, e dedicare a Voi questa picciola fatica. La riconoscenza, che io debbo alla grazia che mi avete fatta di accordarmi la preziosa vostra amicizia, son già compiti tre lustri, e di consi-

derarmi d' una maniera la più obbligante del Mondo, n'è ſtato l'unico,e principale motivo: Non potendovi far conoscere in modo particolare co' miei servigj quanto sensibile io ſia ai voſtri favori, ho voluto supplire alla mia insoffiienza con un'attestato della buona mia volontà, pubblicando la paſſione che ne provo, e rendendo inteso chiunque, che se le obbligazioni, che io vi professo, sono infinite, la gratitudine che mi ànno eſſe ispirato, e m'ispirano tuttavia, non è certamente mi-

nore . Cosicchè poſſo dire ingenuamente , ch' è ſtata maggiore la premura di palesare al Pubblico la disposizione del mio cuore verso la bontà , ed affetto Vostro per me , lo che mi reco a somma gloria , che di rammentargli le proprietà del Caffè , quantunque sembri che siansi esse da molti obbliate , e vengano da altri ignorate affatto ; il perchè deſidero io ſtesso che qualche eccellente Naturalista scriva su questa materia più a lungo , e più ragionatamente di quello abbia potuto far

io, che mi glorierò allora benanche di essere ſtato di ſtimolo, onde la società meglio conoscesse, e con utile maggiore usasse una si gradevole bevanda. Degnatevi pertanto di accettare la dedica che a Voi faccio di questa scherzevole mia opericciuola, e ravvisate in essa una ripruova non equivoca di quel sincero, e rispettoso attaccamento, e di quella stima ſingolare, che ho sempre avuto, ed avrò per Voi inalterabilmente.

IN adempimento degli ordini del Rm̃o P.M. del Sacro Palazzo Apostolico, ho letto con attenzione un manoscritto, che ha per titolo *Notizie Istorico Fisiche su'l Caffè, raccolte dall' Abate Giuliano Ettorre fra gl' Arcadi Euribante Lacedomene*: In esso non ho ritrovato cosa alcuna ripugnante ai Dogmi della Cattolica Religione, o al buon costume, o ai Sovrani. Vi ho bensi con piacere letto riferite dall' erudito Autore, alcune, comunemente non conosciute, medicinali virtù, che in se racchiude la decozione dei frutti di questa esotica pianta; virtù, che avendone esso premessa una esatta analisi chimica, stabilisce con solido raziocinio Medico Fisico, e poi conferma colla autorità non meno, che cogli esperimenti tentati da varii accreditati Professori della Medica facoltà, e felicemente riusciti. Ci giova pertanto con fondamento sperare, che qualora il mentovato manoscritto esca alla luce, come vi è per mio sentimento degnissimo, possa riuscire di giovamento a qualcuno, che ne sara incoraggito a far uso sobriamente della già detta decozione, onde tentare degl' incommodi da quali è molestato, o la totale guarigione, o almeno qualche allegerimento.

Minerva Roma 17. Luglio 1791.

*Fra Tommaso Natta Maestro, e Cattedratico Casanatense.*

PER commissione del Rm̃o Padre Maestro del Sagro Palazzo Apostolico ho letto con attenzione l'operetta, che ha per titolo: *Notizie Istorico Fisiche su'l Caffè, raccolte dall' Abate Giuliano Ettorre, fra gli Arcadi Euribante Lacedemone*. E poichè non v' è cosa alcuna, che si opponga alla Cattolica Religione, o che offenda li Principi, o il buon Costume; ma ho bensì osservato, che l' erudito Autore con elegante stile non meno, che con erudizione tratta il suo assunto, corredato di ragioni fisiche, che risultano dall' Analisi Chimica ed anche di Osservazioni mediche, credo, che la sudetta Operetta sia degna della pubblica Stampa in vantaggio, e norma di quelli, che fanno frequente uso del Caffè.

Roma dal Quirinale 29. Luglio 1791.

*Giuseppe de Rossi Cam. Seg., e Medico di N. S., di Collegio, Socio dell' Accademia Cesareo Leopoldina de' Curiosi della Natura, Pubblico Professore delle Istituzioni Medico-Teoriche nella Sapienza di Roma, e Medico Primario nell' Apostolico Arcispedale di S. Spirito &c.*

PEr eseguire la commissione ingiontami dal Rm̃o P. M. del Sagro Palazzo Apostolico, ho letto con piacere il libretto, intitolato: *Notizie Istorico Fisiche su'l Caffè, Raccolte dall'Ab. Giuliano Ettorre*: Parmi, che su questo famoso frutto, che oggi forma una delle bevande più deliziose della società, non vi sia peranche un'opera espressa, ed un trattato alquanto esteso. Lodo perciò il bene intenzionato Autore, che ha fatto molte ricerche su di un soggetto; di cui, a dire il vero, meno si è scritto, di quello meritava. E perciò spero, che pubblicandosi questo Opuscolo, il di cui germe fu seminato dall'azzardo su d'un gabinetto, esso debba piccare qualche illustre Naturalista a percorrer di nuovo questa strada già calcata. Sicchè, non avendo in questa operetta ritrovato nulla, che si opponga alle umane, o alle divine leggi; opino, potersi concedere la sua impressione. Roma 8. Agosto 1791.

*Dr. Martelli Lettor Pubblico di Bottanica nella Sapienza.*

IMPRIMATUR,

Si videbitur Rm̃o P. Sac. Palat. Apost. Mag.

*F.X. Passeri Archiep. Larisien. ac Vicesg.*

IMPRIMATUR,

F. Dom. Baccius O. P. Rm̃i P. Mag. Sac. Pal. Apost. Soc.

# INDICE DE' CAPITOLI

Contenuti in questa Operetta.

## CAPITOLO I.

*In che luogo, ed in qual maniera seguiſſe la prima ſcoperta del Caffé.*

Ntento sempre l'Onnipotente Iddio alla salute, e conservazione degl'Uomini, affinchè queſti con sempre nuovo vigore oſſervar poteſſero i divini suoi precetti; con una degnazione, e munificenza infinita, dopo aver creato quanto loro abbisognava e per nutrimento, e per sollievo, nascose ancora per così dire nell' erbe, nelle pietre, e nel seno degli animali i segreti i più perfetti, i più prezioſi, ed i più efficaci, i quali serviſſero loro di preservativi, e di rimedj nella moltiplicità de' mali, cui sogettolli il peccato. E perchè l'umano intendimento, quantunque penetrantiſſimo, non potè non oſtante gl'

Arcani tutti della natura comprendere, nè delle virtù e proprietà utilissime delle cose naturali una piena cognizione acquistare; Lo stesso Autore della natura ardendo sempre di amore verso di noi dispose in maniera, che queste stesse incognite virtù, o per varj accidenti ci si rendessero note, o, quel ch'è di più stupendo, dagli stessi animali irragionevoli istruiti ne fossimo, ed il modo sinanche di curarci da essi apprendessimo.

Che il *Dittamo* infatti, erba, di cui molto abonda l'Isola di Creta, avesse la virtù di estrarre le frecce, e i dardi, o altre cose simili dalle ferite, i Cervi furon quelli che agl'Uomini lo insegnarono, come nota il Mattioli (1), dacchè alcuni Cacciatori, in Creta appunto, osservarono che questi animali appena si sentivano feriti, correvano a pascersi dell'erba anzidetta, e così dai strali ricevuti

(1) *Matthiol. 2. Dioscoridis.*

ſi liberavano (1). Le Rondini ci additarono la *Celidonia* per utiliſsima alla viſta, conforme atteſta Polidoro Virgilio (2), e lo ſteſſo Autore aggiunge, che i Cignali ſi curano coll'*edera*, e le Cicogne coll' *Oregano*.

L'*Ippopótamo*, Animale del Nilo, detto anche Cavallo Marino, insegnò ai Medici il salaſſo. Imperciocchè ſi oſſervò che quando queſta beſtia da troppo ripienezza sentivaſi oppreſſa, usciva al lido, ſi poneva a girare per ove di fresco erano ſtate tagliate le canne, e ritrovatane una, che aveſſe più ferma, ed acuta la punta, vi ſi gettava sopra, comprimendola con una parte del suo corpo ſinchè forata la pelle gli apriſſe la vena, e dopo aver fatta uscire una diſcreta quantità di sangue, ſi coricava

(1) Puperibus caulem foliis, et flore comantem
Purpureo; non illa feris incognita capris
Gramina, cum tergo volucres hæsere sagittæ.
*Virg. Æneid.* 12.

(2) *Lib.* 1. *cap.* 21.

dalla parte della ferita dove trovava più tenace il fango, e con questo se la chiudeva.

L'*Ibis*, ucello particolare di Egitto, e non dissimile alla Cicogna, fu quello, come riferisce Plinio (1), che per il primo ci additò l'uso del cristiero, essendosi veduto che del suo lungo, ed adunco becco esso servivasi a quello stesso oggetto, per cui da noi la cannuccia, o altro strumento si adopera.

Galeno inoltre racconta (2), che alcuni mietitori, assetati per la fatica sofferta ai raggi più cocenti del Sole andettero un giorno per bere del vino, che poco lungi dal luogo del lavoro tenevano riposto in un vaso di terra, e mentre vollero empirne una tazza, viddero caderne una vipera morta, che vi si era affogata, per cui nauseati

---

(1) *Lib.* 8. *cap.* 7.
(2) *Dell'efficacia de' Semplici Lib.* 2.

essi non solo, ma temendo ancora che se avessero bevuto di quel vino ne sarebbe loro avvenuto del male, vollero piuttosto coll' acqua estinguere la sete. Presentatosi però ad essi poco dopo un miserabile quasi tutto coperto di lebbra, e che dimandava qualche ristoro, credettero di esercitare un atto di duplice compassione, e di pietà verso di lui col dargli a bere di quel vino, persuasi che ad un tal' Uomo tornasse più il conto di morire, che di vivere così infelicemente: Ma egli avendolo anche a sazietà bevuto, ne riportò invece una perfetta guarigione, essendo in poco tempo rimasto interamente libero dalla lebbra. Quindi ne venne che divulgatosi, ed esaminatosi il fatto, *il vino viperato* si adottò per un efficace rimedio ai mali di lebbra, e consimili; e lo stesso Galeno aggiunge che tale rimedio dall' anzidetta casuale sperienza debbe ripetersi.

Or lo stesso deve dirsi, al pare-

re di Fausto Naironi (1) del tanto in oggi costumato, e gradito Caffè, che da un casuale sperimento ugualmente trovossi, come rilevasi dal seguente fatto. Un capraro del Yemen nell'Arabia Felice dolevasi un giorno con due Monaci di un Monistero non molto lungi dalla sua capanna, che le sue capre nella precedente notte, com'era accaduto in diverse altre, non avevano affatto dormito, ed avevano invece straordinariamente saltato. Uno di essi, che era il Priore, mosso dalla curiosità, e sospettando che ciò potesse provenire dalla qualità e natura de' pascoli, ne' quali allora dette capre trattenevansi, volle unitamente al suo compagno andare a riconoscere, ed esaminare il luogo, che dal capraro si fece additare, dove precisamente il giorno innanzi si erano pasciute. Non vi ritrovò che

(1) *Maronita, che fu professore delle lingue Orientali in Roma.*

dell'erbe ordinarie, ma avendovi bensì rinvenuti degli arboscelli carichi di fiori, e di frutta insieme, o piuttosto di bacche, molti de' quali si avvidde ch'erano stati sbarbicati, e sfrondati da animali, si confermò nel concepito sospetto, che quelle bacche avessero alle capre cagionata la vigilia dal custode riferitagli, onde ne raccolse molte per farne egli stesso la sperienza. Tornato dunque in Monistero la sera, le fece bollire nell' acqua, di cui bevette due tazze, ne la trovò sgradevole, ma gli deviò talmente il sonno, che la notte non potè affatto dormire. Assicuratosi pertanto, che una tal decozione giovasse a chi aveva bisogno di vegliare, ordinò che all' avvenire si dovesse fare la provista di dette bacche, colle quali ne faceva l'accennata bevanda, che obbligava a prendersi ogni sera dai suoi Monaci, affinchè fossero più solleciti la notte ad andare in Coro, e non si addormentassero nel tem-

po dell' Orazione . Pubblicatosi poi questo fatto in tutta l'Arabia felice, poco a poco si rendette generale l'uso di tale bevanda secondo i bisogni: Ed essendosi in progresso di tempo sperimentata benanche molto salubre, si adottò da tutte le altreProvincie dell' Oriente, come vedremo in seguito.

I primi inventori addunque del Caffè vogliono che fossero i due Monaci sudetti nel Yemen, tradizione costante particolarmente presso i Turchi, i quali in venerazione, ed ossequiosa riconoscenza verso i medesimi, e specialmente i Caffettieri, ed i giovani delle loro botteghe recitano ogni giorno una specie di orazione a *Sciadlì* e *Aidro*, asserendo che questi appunto erano i nomi de' Monaci succennati.

*Albero del Caffè, detto Caffiere*

1. *Frutto secco.* 2. *Guscio del Frutto.* 3. *Frutto maturo.* 4. *Nocciolo, o sia Fava del Caffè.*

## CAPITOLO II.

*Dell' Albero del Caffé, sua coltivazione, e ricolta del frutto.*

DIvulgataſi, come abbiam detto, nell' Arabia Felice la virtù del Caffè, se ne moltiplicò la piantagine a segno, che la quantità degl' alberi ne divenne innumerabile. Creſcono eſſi in altezza non più di dodici piedi: Noi ne diamo nel dicontro foglio la figura incisa in rame. La loro groſſezza giunge a dieci, a dodici, e ſino a quindici pollici di circonferenza: Quando pervengono allo ſtato della loro perfezione somigliano molto per la figura ai noſtri meli di otto, o dieci anni: Allorche poi uno di queſti alberi invecchia, i rami si curvano verso terra, e formano una specie di ombrella. Il legno n'è tenero per modo e pieghevole, che le cime d'ogni ramo il più alto si può tirar giù sino a due e tre palmi per terra, senza che si rompa:

La corteccia è biancaſtra, e nodoſa: Le sue foglie somigliano a quelle del cedro, quantunque non siano nè così ſtrette di punta, nè così folte: Il colore però è verde del pari, benchè più scuro. L'albero è sempre verde, e non si spoglia mai interamente in una volta delle ſue foglie, anzi è ben singolare nella sua produzione; poichè quasi in tutto l'anno vi si vedono e i fiori, e le frutta insieme, porzione delle quali acerbe, altre mature: I suoi fiori son bianchi, e ſimili ai gelsomini, avendo anch'esſi cinque sole frondi ben corte, di un odor grato, ed anno qualche cosa di balsamico, benchè amaro ne sia il ſapore. Quando queſti fiori cadono, ognuno di eſſi laſcia in ſuo luogo un picciolo frutto rotondo, e molto verde, ma che diviene poi roſſo a misura che va maturando, ed è groſſo a un dipreſſo, e della figura medeſima d'una ciliegia: è molto buono a mangiarsi, perchè baſtantemente

nutrisce, e rinfresca. Sotto la polpa di questa ciliegia, invece di nocciolo, si trova quella specie di fava che noi chiamiamo caffè, ed è coperta da una pellicola finissima: Questa fava è allora estremamente tenera, ed il suo sapore è molto disgustoso, ma a misura che la sua polpa matura, la fava che vi è dentro s'indurisce, e quando finalmente il Sole ne ha disseccata affatto la polpa, questa rimane come una coccola, e corteccia esteriore della sua fava, assai dura, di color verde chiaro, ed umettata d'un liquor denso, e bruno, amarissimo. La detta fava allorche è disseccata si divide in due parti, onde ogni grano di quelli, che noi chiamiamo caffè, non è che una sua metà, ed è coperta dell'accennata finissima pellicola, che è la seconda corteccia, o sia la sua corteccia interiore.

Le falde delle Montagne, le picciole colline ne'luoghi più ombrosi, ed umidi sono i siti destinati

alla piantagione degl'alberi del caffè, che noi chiamiamo *Caffieri*, dal nome del frutto, che essi producono. La maggior cura, che abbisogna nel coltivarli, consiste nel deviare le sorgenti, ed i piccioli ruscelli, che sono nelle Montagne, e condurre le acque per piccioli canali sino all'intorno del piede di ciascuno di questi alberi, perchè han bisogno di essere continuamente inacquati, e mantenuti umidi, così per produrre, che per maturare le loro frutta. Per questa ragione allorche si ripianta il caffè, gli Arabi fanno un fosso di tre piedi di larghezza, e di cinque di profondità, che riempiono di selci, affinche l'acqua possa più facilmente entrarvi, e penetrare nel fondo del terreno, mantenendolo così sempre umido, e fresco. Quando essi veggono sull'albero una porzione di frutti già maturi, deviano l'acqua, acciò più presto si dissecchino, locchè verrebbe impedito dalla soverchia umidità.

Ne' luoghi esposti al mezzodì, e troppo scoperti, questi alberi si trovano piantati in mezzo ad altri alberi assai alti, che dicono rassomigliare ai nostri pioppi, i quali servono loro di riparo, e li salvano dal calore eccessivo del Sole, che ne bruciarebbe sicuramente i fiori, e non produrrebbero mai alcun frutto, come si è sperimentato in quei luoghi, ove non sono guardati da tali alberi grandi. Nei siti poi meno caldi per la loro esposizione non si veggono simili ripari, ma i Caffè vi sono allo scoperto, e fruttificano a meraviglia.

Siccome l'albero del caffè abbiamo detto che in tutti i tempi è carico di fiori insieme e di frutti, parte acerbi, e parte maturi, così la raccolta per necessità si deve fare in più volte dell' anno, nè vi è tempo determinato; cosicchè gl' Arabi, per quella che propriamente può dirsi ricolta, non riconoscono se non quella del mese di Maggio, che veramente è la

più abbondante di tutte le altre che si fanno fra l'anno. Quando dunque vogliono essi ricoglierli, stendono de' pezzi di tela sotto degl' alberi; indi scuotendoli ne cadono tutti quei frutti che sono maturi, li pongono ne' sacchi, per trasportarli altrove, e li stendono sopra le stuore al Sole per qualche tempo, acciò si dissecchino, ed i gusci che racchiudono la fava, o sia il nocciolo, possano facilmente aprirsi al batterli che fanno con dei bastoni. Spogliato che si è in tal guisa il caffè delle sue corteccie, e diviso come il vediamo in due fave, o piuttosto in due metà che prima non ne formavano che una sola, si tiene altro tempo esposto al Sole, perchè si secchi bene, altrimenti correrebbe rischio inevitabile di guastarsi nei trasporti, che se ne fanno per mare; ed anno in fine tutta l'attenzione di sventolarlo, come si fa del grano, per renderlo perfettamente netto, giacchè quando non

è ben pulito, o non trovano chi lo compri, o lo vendono a prezzo molto inferiore.

Gl' Arabi danno alla fava suddescritta il nome di *Ban*, o *Bunn*. La decozione poi che ne fanno la chiamano *Cahuè*, nella guisa appunto che il grano dopo essere stato macinato, non più grano, ma farina si chiama, e come la bevanda che si estrae dall' uva, non più uva, ma mosto, e poi vino si appella. Il nome dunque di caffè, non già al frutto, ma bensì alla decozione, e bevanda, che se ne forma, propriamente appartiene.

Gl' abitanti del Yemen, e tutti gl' Arabi sono persuasissimi, come tutti gl' Orientali, che l'albero del caffè non cresca in verun'altra parte del Mondo fuori del loro Paese. V'ha non ostante chi ha creduto, che quest' albero avesse la sua origine nell' Etiopia, d'onde fosse poi trasportato nell' Arabia felice; e questa opinione venne in qualche maniera confermata dal-

la relazione de' viaggi che Carlo Giacomo Poncet fece in Etiopia negl' anni 1698. 1699. e 1700., inserita nella quarta raccolta delle lettere delle spedizioni estere, stampata a Parigi nel 1704.. Questo viaggiatore dice che ancora in quel tempo si vedevano colà de' caffè, e che si coltivavano unicamente per curiosità: Ne descrive sinanche le piante, senza però assicurare di averle vedute, ed è probabile perciò che in questo abbia preso equivoco, perchè vuole egli rassomigliarle ai mirti, laddove quelle del caffè sono dell' intutto diverse, conforme abbiamo di sopra veduto. Oltrediche, le migliori relazioni avutesi dall' Etiopia, la più esatta delle quali è quella del P. Tellez Portoghese, e la storia stessa dell' Etiopia di M. Ludolfe non parlano affatto del Caffè.

Fu per qualche tempo generale in Europa la prevenzione, che gl' Arabi, gelosi di un bene ch' essi soli possedevano, non lasciassero e-

scire dal loro Paese neppure un seme, o fava di caffè senza farla prima passare per il fuoco, od averla tuffata nell'acqua bollente, per farne così morire il germe, acciò se qualcheduno avesse voluto far pruova di ſeminarlo, non nasceſſe. E Giovanni Rey Medico Inglese, ed uno de' più famosi Botanici, cadde con gl'altri in queſto errore; poichè nella sua ſtoria universale delle piante uscita dai torchi di Londra nel 1686, dopo aver parlato delle virtù del caffè, dice molto seriamente „ che il Caffè non crescendo se non nell'Arabia Felice, egli ſtordiva come un sì picciolo cantone potesse somminiſtrarne tanta quantità, e che coloro, i quali sono Padroni di un frutto tanto ricercato, *aveſſero così bene ſaputo impedire che non si avesse altrove tampoco un sol ſeme capace di germogliarvi*, e diminuire il loro guadagno „. Queſto errore peraltro non ſi potè più soſtenere dacchè i viaggiatori ne' loro va-

scelli riportarono de'sacchi di caffè tal quale lo produce la pianta, vale a dire con tutto il suo guscio, colla doppia sua corteccia, e senza che avesse in conseguenza sofferta la ſuddetta suppoſta alterazione. Si sa inoltre, che gli Olandesi, i quali nella sagacità, e nel genio per il commercio sono inarrivabili, riportarono del seme anche eſſi dall' Arabia felice a Batavia, ove lo seminarono, lo ripiantarono, e lo viddero nascere, e crescere felicemente, ma con poco buon' eſito, mentre dovettero non oſtante continuare a spedire i loro vascelli nel mar rosso, e il loro danaro agl' Arabi pe'l commercio del caffè. Il gran calore di quel clima bruciava affatto tutti i fiori di detti alberi, i quali come abbiam detto abbisognano di un calor temperato, di molta ombra, e di gran fresco. Anche gl' Inglesi piantarono de' caffè a Madraspatan, ove per la ſtessa ragione riescirono molto meno che in Bata-

via. Si sa all' incontro che piantatosi nel Giardino Regale di Amsterdam, come in quello di Parigi, sì nell' uno, che nell' altro produsse a meraviglia, ed a perfezione i suoi frutti; Locchè fa vedere sempre più falso ciò che si supponeva dell' accennata alterazione che gl' Arabi facessero al seme che vendevano agl' esteri, per renderlo infecondo; e pruova al tempostesso, che non è difficile l'averne ancora nei Giardini più famosi di Europa: Dico nei Giardini più famosi, perchè se gl' alberi del Caffè durano in essi qualche tempo, passeranno sempre trà noi per piante rare, e curiose, nelle quali l'arte ha in certo modo forzata la natura, ma non ne sarà mai sperabile la moltiplicazione in climi tanto diversi da quelli che la providenza ha destinati a produrle.

## CAPITOLO III.

*Sin da qual tempo si cominciasse ad usare la bevanda del Caffè nelle Provincie Orientali, e quando in Europa.*

NOn ſono che circa ducento anni che la bevanda del Caffè cominciò ad usarsi in Egitto, come ſi rileva dagl'Autori che scrissero su la qualità de'cibi, e delle bevande de' Turchi, i quali prima di queſt' epoca non fanno menzione alcuna del Caffè. Nulla infatti ne dice Ludovico Bassani che scrisse nell' anno 1545. : Nulla Gio: Antonio Menavino nel 1548. ; Ne Francesco Sansovino nel libro primo e terzo delle ſtorie de' Turchi che dette alla luce nel 1663. :Conta egli bensì tre sole sorti di bevande da eſſi usate; cioè il *Sorbetto*, che facevano con acqua, Zuccaro, e sugo di cedri: Lo *Scioſaph*, compoſto di uve paſſe, e mele disciolto nell' acqua: Ed il *Pe-*

*chmetz*, che si faceva di mosto cotto ed acqua. Giacomo Cotovico però nel suo Itinerario Gerosolimitano dell'anno 1598., dopo la narrativa delle tre bevande predette parla anche diffusamente del caffè, di cui nel fine del Capitolo settimo così dice: „ Usano quì di un'altra bevanda ancora, che in Arabico chiamasi *Cahue*, e in Italiano *Caffé*; ed è una decozione nell'acqua, in cui fanno bollire il seme del frutto di un'albero chiamato *Ban*, *Bunn*, o *Bunch*: Quest' acqua diviene nera pocomen che l'inchiostro, ed è alquanto amara al palato &c. „.

Dall'Egitto passò l'uso stesso a Costantinopoli, ed in tutto il Regno Ottomano, e di là venne in Europa. E quantunque non sia facile il fissare il tempo preciso, in cui vi s'introdusse, egli è bensì probabile, e molto verisimile che i Veneziani ve lo portassero i primi, a motivo del loro commercio, e della prossimità degli Stati

della Repubblica con la Turchia.

Il primo infatti che in Europa dasse notizie del caffè fu Prospero Alpino, famoso Medico di Padova, e gran Botanico, il quale nell' anno 1580. seguì in Egitto un Console della Repubblica di Venezia, e per lo spazio di tre, o quattro anni studiò così bene tutte le piante di quel Paese, che ne compose espressamente un'opera. (1).

In quest' opera, scritta in latino, pubblicata in Venezia nel 1592., e dedicata al N. U. Giovanni Morosini, si vede fatta menzione per la prima volta in Europa dell' albero, e della bevanda del Caffè.

„ Ho veduto un'albero nel Cairo (dice questo Autore al Capitolo sedicesimo) nel Giardino di un

(1) Prospero Alpino fece anche un Trattato della Medicina degli Egizj, ove parla pure del Caffè; Un Trattato del Balsamo; ed un'altro delle piante estere. Egli era Professore in Padova, e Direttore del Giardino delle piante botaniche. Questo Giardino è il più antico in Europa, essendo stato fondato dalla Repubblica nel 1540. a premura di Daniele Barbaro Patriarca di Aquileja.

Turco chiamato Aly-Bey, ed era della specie stessa di quello che produce il *Ban*, o *Bunn*, frutto sì comune in Egitto. Tanto gl'Arabi, quanto gli Egiziani ne fanno una specie di decozione, che è molto in uso, che essi bevono invece di vino, e si vende anche ne' luoghi pubblici come si vende il vino frà noi. Il nome che danno a questa bevanda è *Cahue* „. Così si esprime Prospero Alpino; E come bravo Medico non lascia di parlare anche delle qualità, e proprietà dagl'Orientali attribuite a questa bevanda, e che noi riporteremo a suo luogo.

Nell'anno 1640., si fece in Padova una nuova edizione del trattato delle piante Egiziane di Prospero Alpino, e vi si aggiunsero le osservazioni, e le note che Veslingio, altro celebre Medico Italiano, aveva fatte sù questo trattato, e dedicate al N. U. Niccola Contarini, stampate anche in Padova nel 1638. separatamente. Detto Ve-

slingio fà conoscere nelle sue osservazioni che anch' egli aveva viaggiato in Egitto dopo l'Alpino, ma che avendo cercato l'Albero del Caffè in tutti i Giardini, ne' quali gli fu permesso di entrare, in nessuno ve lo ritrovò. Forse quest' albero vi era morto di vecchiezza, o per accidente, perchè l'Egitto non produce caffè, e quello descritto da Alpino vi era stato coltivato per mera curiosità. Aggiunge bensì Veslingio che in tempo del suo soggiorno al Cairo vi erano in quella Città circa tremila Botteghe di Caffè, e che alcuni di quelli che lo bevevano cominciavano a ponervi il Zuccaro per corregerne l'amaro; ed altri ne mettevano la fava bruscata nei Confetti.

Finalmente lo stesso Veslingio fa pure delle osservazioni su le qualità del Caffè, distinguendone quelle che son proprie della corteccia della fava da quelle delle fava medesima, che egli chiama *nocciolo del*

*frutto del Caffè* , senza omettere che non era solamente in Egitto , ove l'uso del Caffè era generale , ma che tale si era renduto benanche in tutte le Provincie dell'Impero Ottomano , *dal che nasce* , *dice egli* , *che il Caffé è molto caro nel Levante stesso* , *ed è così raro fra gl' Europei* , *i quali perciò sono privi di un rimedio molto salutare* ; Si può dunque dedurre da quest' ultima espressione di Veslingio , che al tempo , in cui egli scriveva , il Caffè non era totalmente sconosciuto in Europa , ed almeno in Venezia , e che i Veneziani sicuramente fossero i primi a portarcelo dall'Asia mediante il loro commercio colà .

## CAPITOLO IV.

*Delle osservazioni necessarie per distinguere la bontà del Caffè, per abbrostolirlo addovere, e ben conservarlo.*

IL Caffè, essendo una specie di legume, ha ciò di comune con tutti gl'altri, che più e pieno, migliore riesce. Bisogna anche avvertire, che sia ben pulito, ed esente da ogni sorta d'immondezza, che vi potrebbe essere stata mescolata per farlo pesare di più, lo che ne diminuirebbe d'assai la bontà. Sarebbe anche un gran vantaggio il saper conoscere se il Caffè sia fresco, o pure invecchiato, e stantio, non essendovi dubbio che quanto più è stagionato, tanto meno è perfetto, giacchè il suo sugo va a dissiparsi a misura che esso si dissecca, ed in conseguenza va a perdere la sua virtù. Ma siccome ciò sorpassa la nostra cognizione, così non v'ha

mezzo più sicuro per evitare di averlo troppo invecchiato, che quello di farlo venire dai luoghi più proſſimi a quelli, nei quali se ne fa la ricolta. V'ha chi ſi picca di eſſere buon conoscitore del Caffè, ed accerta, che quello di color di un giallo carico, e leggiero di peso è migliore di quello biancaſtro, e pesante, ma ciò non baſta a sciogliere la difficoltà anzidetta, e non decide, se il Caffè ſia fresco, o ſtantio.

Il Caffè che ſi ha in maggior preggio è quello, il cui odore è più grato, ed il guſto è più soave, qualità che si trovano sicuramente riunite nel Caffè dell'Arabia, meglio conosciuto sotto il nome di Caffè di Mocha, Città dell'Arabia ſteſſa, in cui si fa il traffico principale di queſta preziosa fava. Noi lo chiamiamo *Caffè di Levante*, perchè dall'Arabia ci capita per via d'Alesandria. Quello che ci è recato in Europa dagli ſtessi porti dell'Arabia e dagli ſteſſi Le-

vantini è il megliore, ed il vero Caffè di Levante; giacchè l'altro, che ci recano le compagnie dell' Indie di Francia, d' Olanda, e d'Inghilterra, e della Martinica, oltre l'essere molto inferiore di preggio, è soggetto ad essere adulterato al Cairo, ed in Alesandria, d'onde spessissimo ci viene mescolato con quello delle Colonie, che si ha a molto miglior mercato, come anche col *Caffè marinato*, quello cioè, che nel trasporto è stato bagnato d'acqua marina, la quale gli dà un' agrezza tale, che neppure lo stesso abbrostolimento gliela puole far perdere affatto.

Il commercio di questa derrata soffre spessevolte delle grandi rivoluzioni, e la cagion principale del suo aumento di prezzo deriva da naufragio, o dal ritardo de' Vascelli, che portano il Caffè da Mocha a Suez, d'onde vien trasportato al Cairo, ed in Alessandria. Or quando accade che questo Caffè manca, quello delle Co-

lonie Francesi cresce notabilmente di prezzo.

Gl' Olandesi un tempo mandavano sino a duecento barili del loro Caffè di Surinam, e di Giava nelle Scale; la Coccola n' è molto grossa, e coperta d' una pellicola dorata, ma il sapore ne riuscì talmente disgustoso ai Turchi, ch' essi non ne vollero, nè affatto nè vogliono più a verun prezzo. Quello delle Colonie Francesi si è molto accreditato; e lo spaccio ne sarebbe maggiore, se si ponesse sempre gran cura a non imballarlo avanti che sia perfettamente maturo; di non adoperare pe' i barili se non del legname ben secco, e stagionato, perchè l'umido del legno communicandosi al Caffè gli dà un pessimo gusto, e talvolta lo corrompe interamente; e se soprattutto si stesse attenti a preferire i barili ai Sacchi, de' quali sogliono ordinariamente servirsi per la ragione che occupano minor sito; giac-

chè nei Sacchi più facilmente s'insinua nel Caffè un gusto marinato.

I diritti di entrata, che paga questo Caffè, non sono di gran rilievo: e sarebbe forse anche agevol cosa l'ottenere dalla Porta una riduzione di tali diritti; mentre questa derrata essendo divenuta pei Turchi d'una primaria necessità, egli è interesse sommo di questa potenza il favorire la introduzione del Caffè delle Colonie, per far calare di prezzo quello di Mocha, che puole anche mancarle. D'altra parte questo Caffè delle Colonie agevola l'esito delle merci dell'Impero Ottomano, delle quali ripartono sempre carichi quei Negozianti, laddove il Caffè di Mocha fa uscire dagli stati del Gran Signore una gran quantità di materie d'oro, e d'argento.

Sembrerà poi una contradizione il dire, che il Caffè, tal quale a noi viene dal Levante, ha in se, e non ha le qualità che gli si attribuiscono. E pure è così; ed ecco

come. Si prenda questo Caffè, si macini, e dopo averlo fatto bollire, se ne beva una tazza; Non se ne sentirà verun gusto, nè se ne avrà il menomo effetto. Ma al contrario, si abbrostolisca, dandogli un grado di cottura necessaria, e dopo averlo ridotto in polvere, e fattolo bollire quanto si deve non piu, allora sarà quando vi si sperimenterà tutta la buona qualità che gli viene attribuita. Ciò fa vedere, che quantunque la virtù del Caffè sia inerente, e naturalmente ad esso attaccata, sarebbe non ostante come morta, se il fuoco non ne rianimasse gli spiriti, ancorchè sembri che dovrebbe piuttosto dissiparli. Infatti noi non ce ne serviamo se non dopo di averlo abbrostolito, avendo la ſperienza insegnato, che il fuoco aprendo il suo corpo, e facendone esalare la pituita, la flemma, che imbarazzava lo ſviluppo de' suoi spiriti, lo rende aperitivo, e proprio a fortificare lo stoma-

co, locchè avviene per un sale fisso, e per un umore olioso che contiene, come spiegheremo in appresso. Grande avvertenza dunque abbisogna principalmente per abbrostolirlo addovere: Se si abbrustola troppo, si rende inutile; se meno del dovere, non serve a nulla. La regola pertanto più sicura è quella in primo luogo di non abbrostolirne mai più di tre libre in una volta nel solito tamburo di ferro opportunamente inventato a tale oggetto, il quale non deve riempirsi che sino alla metà, vale a dire che vi si deve mettere tanto Caffè che non ricuopra mai affatto il ferro del manubrio che vi passa per mezzo; e ciò affinchè gonfiandosi, come accade al calor del fuoco il Caffè, non resti si pieno il tamburo che non possa ciascuna delle sue fave aggirarsi comodamente al moto del tamburo medesimo, e abbrostolirsi tutte del pari. Quando il Caffè ha preso un colore caſtagno

un poco scuro, si deve subito levare dal fuoco; e si comprenderà meglio se la cottura sia giunta al punto giusto quando si sentirà un odore come di gran bruscato, ma più forte, e più grato. Si deve poi macinare subito, ma tanto dopo che il Caffè è abbrustolito, quanto maggiormente allorchè è macinato si deve avvertire di riporlo in un vaſo ben chiuso, in cui non penetri affatto l'aria, perchè è soggetto a svaporare, ed a perdersi assai più che non lo è il vino, ed allora non varrebbe più a nulla, mentre le sue buone qualità non solamente sarebbero diminuite, ma interamente perdute, e perciò non v'è cautela che basti per evitare tale inconveniente, il quale, in luogo di molto salubre com' è queſta bevanda, la rende molto perniciosa alla salute. Per la ſtessa ragione finalmente ſarà cosa più ſicura il non macinarne mai se non quella quantità che serve per la bevanda che se ne

vuol prendere, perchè sarà meno soggetto a svaporare; e perciò sarà sempre meglio ancora abbrostolirlo, e macinarlo ogni volta che se ne vuol formare la bevanda, giacchè il suo gusto, e la sua virtù consiste tutta nella qualità balsamica, che in esso si sprigiona col fuoco, e che all' incontro è soggettissima ad esser dissipata dall'aria. Questo è il metodo lasciatoci da tutti quelli che si son preso la pena di fare l' Analisi, e le sperienze piu esatte del Caffè. Si confronti con quello che generalmente ſi tiene tra noi, e dovranno ſicuramente notarsene trascurate le regole più eſſenziali; onde non ci dovrà far meraviglia se non ritroviamo ora più in queſta bevanda tutte le prodigiose qualità, che ce ne hanno decantato tutti quelli che ne hanno trattato, e che andremo fra poco a riferire.

## CAPITOLO V.

*In qual maniera si devè far bollire la polvere del Caffè: qual dose debba porsene per ogni tazza, ed in che modo servirsene.*

OLtre l' avvertenza di sopra inculcata per bene abbrostolire il Caffè, conviene ancora badare moltissimo a farne bollire nell'acqua la polvere nè più, nè meno del bisogno. La Caffettiera più propria sarà quella che abbia il corpo grande, e spazioso, acciò riceva più presto l'impressione del fuoco; e la bocca, o sia la sommità dev' essere stretta, affinchè meglio trattenga il volatile del Caffè. che ne è la parte migliore. Vi si pone l'acqua alla ragione d'una tazza e mezzo per ogni tazza di decozione che voglia bersene; La quale acqua non deve eccedere il peso di dieci, o dodici once al più. Si deve far bollire su'l carbone vivo, mai sù la

fiamma; e quando l'acqua avrà ben sciolto il bollo, vi si getta la polvere del Caffè in quantità di tre dramme, o siano tre ottave,( le quali perchè non vi sia bisogno ognivolta della bilancia, la sperienza ha fatto vedere, che si ricavano benissimo da novanta grani, o noccioli di Caffè abbrostolito secondo la già prescritta regola) per ogni tazza. Bisogna allora star bene attenti, che col bollire non se ne versi neppure un gocciolo, sapendosi che appena detta polvere si getta nell'acqua, s'innalza sino alla bocca della Caffettiera con una prontezza, e con un impeto sorprendente; ed allora bisogna scostarla dal fuoco, a cui si va riaccostando di tempo in tempo sinche abbia dato una dozzina di bolli. Si scosta indi affatto dal fuoco la Caffettiera, e si pone sù le ceneri calde, ove ben coperta si lascia sinche la polvere sia tutta calata nel fondo, ed allora si versa nelle tazze: Avvertendo,

che più caldo ſi beve il Caffè, ed o senza, o con pochiſſimo Zuccaro ( ciò che spiacerà di sentire alle Dame ) più gioverà alla salute: E ſi deve inoltre badare di non sorbirlo se non perfettamente chiaro, e spogliato interamente della sua polvere, altrimenti in luogo di giovare, pregiudicherà molto allo stomaco: Come pure, di non prenderne mai più di una, o due tazze al giorno.

Un'altro ottimo metodo ho veduto tenersi da alcuni nel fare il Caffè, ed è il seguente. Invece della Caffettiera si prende un fiasco di vetro, di quelli propriamente, ne' quali sogliamo avere i vini di Orvieto, o di Firenze, che hanno il collo più sottile degl'altri. Dopo averlo spogliato della veste di paglia, ond'è coperto, vi si mette dentro quella quantità di polvere di Caffè proporzionata al numero delle tazze di decozione che si vuol berne, e con essa vi si pone contemporaneamente

l' acqua corrispondente, secondo la dose che dell'una, e dell' altra abbiamo assegnata, Si pone indi il fiasco su'l Fornello, in cui sia acceso discreto fuoco di carbone per farlo bollire; e per turaccio vi si adatta un recipiente di carta, o sia un cartoccetto, che lo chiude ermeticamente più d'ogn' altra cosa. Quando ha bollito quel tempo, che di sopra abbiam pure fissato, si avvolge un pezzo di tela al collo del fiasco per non scottarsi, si leva dal Fornello, e si pone su le ceneri calde ad oggetto di farlo posare: o pure, se non si han pronte dette ceneri, si pone su la stessa base della impagliatura, o veste, di cui il fiasco era coperto, e posato che sarà, si versa la decozione nelle tazze.

Non v'ha dubbio che questo metodo è il più sicuro, perchè il Caffè nel bollire non si versi affatto, com'è facile ad accadere quando si fa nella Caffettiera; e restando il fiasco sempre chiuso, non

isvaporano punto, nè si perdono
col fumo quelle particelle volati-
li, e balſamiche, nelle quali con-
ſiſte la maggiore sua attività, ed
efficacia; e la decozione perciò
fatta in tal guisa, tanto nel colo-
re, quanto nell' odore, e nel gu-
sto resta oltremodo migliore di
quella fatta bollire nella Caffet-
tiera.

Gl' Arabi lo bevono per lo più
quasi ſubito che ſi è un poco raf-
freddato, senza laſciarlo punto
posare, ſempre senza zuccaro,
ed in picciole tazze. In tre libre
d' acqua sogliono porre due once
di polvere; e di quella che reſta
nel fondo ſi servono anche pe'l
giorno seguente, aggiungendove-
ne altra picciola quantità di quel-
la macinata di fresco. Vi sono
poi di quelli, i quali invece di as-
pettare, che detta polvere vada
al fondo fanno avvolgere la Caf-
fettiera di un panno bagnato su-
bitoche bollente si leva dal fuoco,
ed in tal maniera ottengono lo

stesso intento che produrrebbe il tempo necessario a farlo posare da se. Con questo stesso mezzo si forma a galla una specie di Crema, e quando si versa nella tazza fuma molto di più, e rende un vapor grasso, che essi ricevono con piacere, attese le gran buone qualità, che gli attribuiscono.

Le persone di distinzione lo fanno in altra maniera, particolare solamente a loro. Non si servono esse della fava del Caffè, ma solo delle corteccie che abbiamo di sopra descritte: Le abbrustolano in un tegame di terra, rivoltandole con un cucchiajo, e rimescolandole continuamente in maniera che prendano appena un poco di colore: Al tempo stesso fanno bollire dell' acqua in una caffettiera, ove gettano dette corteccie, e ve le fanno bollire come si fa del Caffè, ed il colore di questa bevanda è simile a quello della birra d'Inghilterra: La chiamano *il Caffé alla Sultana*, e l'anno in tanto pregio, che credono non vi sia be-

vanda migliore di questa. Infatti i viaggiatori che nella Corte del Re di Yemen non prendevano se non questa sorta di Caffè, han confessato, che era qualche cosa di particolare, e di delicato; ed aggiungono che non è necessario di ponervi Zuccaro, perchè non v'è nulla di amaro da correggere, anzi v'è al contrario un dolce moderato che piace. Questo però, come ognuno ben comprende, non si può fare che in quei luoghi, mentre per poco che le cortecce del Caffè (le quali già non anno molta sostanza) siano disseccate, perdono subito la loro proprietà, che anno solamente quando son fresche.

In fine, si puole anche porre nella Caffettiera la polvere contemporaneamente all'acqua fredda, e subitoche bolle usare la stessa cautela che abbiam detta di sopra. I Grandi del Levante lo usano in questa maniera, specialmente quando viaggiano, e nelle Armate.

# CAPITOLO VI.

## *Delle qualità primarie del Caffe .*

NElle Scuole; per qualità primarie dei misti, s'intendono quelle che risultano dalla unione de' loro principj, e dalla mescolanza delle quali dipendono tutte le altre proprietà de' corpi, che chiamano qualità secondarie, secondo il parere degli Aristotelici, i quali vogliono, che tutti i corpi misti siano composti di quattro elementi, che sono le loro qualità predominanti; cioè il caldo, il freddo, il secco, e l'umido, che costituiscono le qualità primarie di questi corpi: E le altre che dipendono dalla mescolanza differente e varia di queste qualità primarie son quelle che chiamansi secondarie. Ciò premesso, ognuno può giudicare che questa discussione è la più importante a mettersi in chiaro rapporto al Caffè, ad oggetto di persuadersi se

il Caffè abbia realmente le virtù che gli si attribuiscono .

Prima di entrare a decidere delle sue qualità, bisogna convenire coi Medici, che le cose chiamate frigide, o calde, secche, od umide, non sono spesse volte tali se non relativamente alle persone, che se ne servono, o relativamente fra loro. Così l'acquavita, per esempio, ed il vino ci riscaldano, perchè danno al nostro sangue maggiore agitazione di quella che prima ne avesse; e la tisana, il brodo di vitella, la limonea, e bevande simili ci rinfrescano, perchè essendo meno calide del nostro sangue, ne dimuiscono il moto, quantunque a dire il vero anch'esse abbiano in se del calore. Cio è quello, che accade per il rapporto, che queste cose hanno col nostro corpo. Per il rapporto poi, o correlazione ch'esse hanno fra loro, è deciso, che ogni pianta, ogni animale ha il suo temperamento e di calido, e di

frigido, paragonando gl'uni cogl' altri. Senza di ciò queste proposizioni sarebbero assurde, perchè la vita degli animali, e la vegetazion delle piante consistono in un certo calore più o meno grande, o in certe picciole parti che sono in moto, e che sostentano e mantengono le azioni della vita.

Per applicare tutto questo al nostro assunto, e rispondere alla domanda che moltissimi sicuramente son pronti a fare, Se il Caffè è calido, o frigido? Risponderemo, che il Caffè in paragone col vino, che è la bevanda più ordinaria dei nostri Climi, è frigido, perchè ha delle particelle meno attive, e meno infiammabili del vino: E che in paragone della Tisana, della Limonea, e di altre bevande acquose esso è calido, perchè communica all'acqua dell' amaro, e del forte, ed al sangue ed agli spiriti un'agitazione un poco maggiore di quella che possano loro cagionare le altre bevande

composte di acqua. Oltredichè il Caffè bevendosi caldo, quello stesso calore attuale mantiene più lungamente il moto del Sangue e degli Spiriti ; Onde su questa idea può benissimo essere considerato come temperato . Così la discorrono i Periti .

In secondo luogo il Caffè relativamente a quelli che lo bevono è calido quando viene bevuto da persone di un temperamento frigido , e lento , perchè dà maggior moto al loro chilo , ed al loro sangue trattenuto dalla viscosità , ſciogliendolo , ed aſſottigliandolo . Al contrario è frigido per coloro che sono di un temperamento igneo , ai quali tempera l' agitazione troppo violenta del Sangue , perchè eſſendo ſtemperato da molt'acqua ed imbarazzato di particelle terree , non può che diminuire la effervescenza degl' umori di tali individui , onde può dirsi , che tanto per queſta ragione, quanto per le altre già dette il Caffè è

temperato. Ed infatti, ſe ſi parla con coloro che ne bevono ordinariamente, altri diranno che li riſcalda, altri che li rinfreſca, ed altri finalmente che non si accorgono affatto di ciò che loro faccia, non risentendone nè bene, nè male. Egli è dunque queſto un ſegno che il Caffè è temperato, e che agisce diversamente secondo il temperamento di quelli che lo bevono. Nè la ragione di queſta sua qualità temperata è difficile a penetrarſi. Il Caffè di sua natura è una ſpecie di Legume, inſipido, terreo, e viſcoſo, che usandoſi per alimento non ſarebbe capace se non a formare un sangue groſſo e viſcoso, ed in conſeguenza a rinfrescare: Ma la preparazione che gli ſi dà colla torrefazione, conſuma una porzione del ſuo flemma, purifica i suoi spiriti, e gli lascia molta impreſſione del fuoco, che ne rende le particelle sottili, e volatili: E ſiccome queſta torrefazione non è molto for-

te, e vi reſtano baſtantemente delle parti terree, che ne impediscono la troppa attività, ne deve per conseguenza seguire una moderazione, ed una temperatura media trà il calido, ed il frigido.

Da quanto abbiam detto ſin quì ognuno dovrà meravigliarſi meno de' contrarj, e diverſi pareri degl' Autori su le due qualità primarie del Caffè, se altri cioè lo dicono calido, ed altri frigido, ciascuno secondo il grado che piu gli piace come se avessero trovata una bilancia giuſtiſſima di qualche nuova invenzione per pesare esattamente il calore, e la frigidità de' corpi. Si deve credere, che la maggior parte non ſi è baſtantemente illuminata su di una materia ſi poco cognita; e tutto al più, per far loro una grazia, bisogna dire, che abbiano eſſi conſiderato il Caffè sotto differenti aspetti, locchè ha prodotto la contrarietà, e diverſità de' loro pareri. Per poco però che la ragione s' inten-

da, non potrà negarsi, che una cosa abbrostolita come il Caffè non puole a meno di non communicare alla decozione,che se ne fa, una qualità disseccante, la quale sarà altrettanto più sensibile, sapendosi che questa bevanda, come avranno osservato tutti quelli che la usano, essendo un poco dioretica, porta via certamente una porzione della sierosità del Sangue, e deve per conseguenza disseccare. Non per questo però si deve imaginare, che questo disseccamento sia grande; poichè si lascia di prendere il sedimento del Caffè, che è il più secco, e che viene bastantemente stemperato dall' acqua.

Si può dunque conchiudere, che chi vuol far uso del Caffè, non già per un semplice piacere, o passatempo, ma per motivo di Salute, se egli non conosce il proprio temperamento, e l'origine delle sue indisposizioni, farà bene di consultare qualche perito Medico,

cui la natura del Caffè, e le sue proprietà siano cognite ugualmente che lo ſtato del malato, e così potrà dargliene un giuſto, e vantaggioso conſiglio. Intanto paſſeremo a dare un' idea di ciò che ne han pensato alcuni bravi Medici rapporto alle virtù del Caffé in diverſe malattie; ma prima di tutt' altro ne faremo l'Analiſi Chimica, e ne ſpiegheremo le ſue qualità secondarie.

## CAPITOLO VII.

### *Analisi del Caffè, e ſue qualità secondarie.*

PER non tralasciare di dire alcuna cosa su'l Caffè, e per conoscerlo a fondo, è neceſſario di svilupparne i principj, e farne l'Analiſi Chimica. L'Analiſi, acciò la capiscano quelli che ignorano queſta bell'arte, è la risoluzione del misto ne' suoi principj sensibili, vale a dire la separazione che

per mezzo del fuoco si fa delle differenti sostanze che lo compongono. Mr. Cassandro famoso Speziale a Lione avendo considerato il Caffè come una specie di fava, volle distillarlo come si fa ordinariamente di tutte le sorte de' legumi quando se ne vogliono trarre le differenti sostanze che contengono. Ne prese dunque una libra del ben pulito, e scelto, e riempiendone per metà una storta, o sia lambicco di Vetro, vi adattò un gran recipiente. Dopo averne ben chiuse e sigillate le giunture gli dette il fuoco a gradi secondo l'arte. N'escì primieramente un flemma chiaro come l'acqua; indi ne vennero de' vapori che si condensarono in un liquore rossiccio, che si caricava, e si rendeva più denso, più scuro, e più olioso a misura che l'operazione si avvanzava. Per quanto ermeticamente chiuso fosse il vaso in cui era posto il Caffè, l' odore non ostante ne riempì il laboratojo.

In otto, o nove ore l'operazione fu terminata. Lasciò allora raffreddare i vasi per tirarne fuori le sostanze distillate, e ne levò infatti dal recipiente circa la metà del peso di ciò che aveva messo nel lambicco, tanto in flemma, che in spirito, ed in olio; e il capo morto che restava in fondo del lambicco poteva essere un quarto di libra; di manierachè ciò che si perdè di più volatile in tutta l'operazione doveva essere un'altro quarto di libra. (*Si rifletta dunque bene a questo, per essere persuasi della volatilità del Caffè, ed in conseguenza degl' effetti che puol produrre*). L'olio che si era condensato, come butirro annerito su'l flemma, e sù lo spirito, non fu difficile separarlo dal rimanente. Ve n'erano circa due once, e cinque dramme: Ed essendo stato purificato come tutti gl'altri olj chimici, divenne chiaro, e di un color giallo carico. Tirò poi

per mezzo della lisciva una dramma di sale fisso dal capo morto calcinato, e vi abbisognò un gran fuoco per farne la calcinazione, lo che indica che questo sale è molto alcalizato, ed acre come un sal di tartaro. Quanto poi allo spirito, ed al sal volatile, vidde accadere in questa operazione, che quest' ultima trae sempre con se una porzione di flemma che lo tiene disciolto, per cui colla purificazione non si può separare in forma di sale; si capisce soltanto dal gusto piccante che il flemma è carico di una quantità bastantemente grande di sal volatile; e questa mescolanza appunto è quella che si chiama spirito. Questo spirito è di un color giallo, perchè porta con se una porzione dell' olio la più calcinata che gli dà tal colore, e che impedisce che gl' acidi non fermentino col sale alcali volatile contenuto nello spirito, perchè ne tura i pori, e ne impedisce

l' azione ; ciò che non fa il sale alcali fiſſo tirato dal capo morto, che eſſendo ſtato interamente spogliato del suo olio per mezzo del fuoco, con cui ſi riduſſe in cenere, fermenta cogl' acidi come gl' altri alcali fiſſi. Queſte furono le ſoſtanze che il cennato abile Speziale sperimentò che poſſono coll'analiſi ſepararſi dal Caffè; e quantunque ciò sembri coſa baſtantemente semplice, e naturale, era non oſtante neceſſario il riferirlo, perchè serve di baſe a quanto dovremo dirne in appresso.

Stabilito queſto fondamento, non farà più meraviglia il ſentirſi le tante qualità, e proprietà del Caffè, e le ragioni che molte perſone del meſtiere ne rendono. Infatti, ſubitochè ſi ſa, che il Caffè è ripieno di ſolfo, e di ſal volatile, come abbiamo oſſervato nella riferitane Analiſi, reſterà ognuno convinto, per esempio, che esso è nutritivo, e può anche diſſipare

il ſonno. Si vede ſubito la ragione dell' uno, e dell' altro effetto; poichè ſe il ſal volatile, e l'olio è intimamente unito a queſto ſeme per la perfetta digeſtione, avvalorato in ciò dal calore del paeſe ove naſce, sono propriſſimi l'uno per la ſua attività, l'altro per la ſua lentezza, ad impedire il ſonno, ed a ſervire al tempo ſteſſo di nutrimento. L'olio, come compoſto di particelle graſſe, e facili ad arreſtarſi, ajutato dal ſal volatile che gli ſerve di veicolo, è adattatiſſimo a nutrire, come lo è il ſale per la ſua parte a rarefare gl' umori, ed a rianimare gli ſpiriti rallentati, e sopiti nel cervello, per eccitarvi la vigilia.

Vi sono stati di quelli, che sostenevano pernicioso alla salute l'uso del Caffè, conforme attesta Mr. Falconet (il Figlio) in un ſuo Trattato impreſſo a Lione nel 1683, perchè lo credevano di sua natura troppo calido, e diſſeccante. Le parti aduſte, dicevano eſſi,

delle quali il Caffè abonda, sono infatti così sottili, e volatili, che insinuandosi facilmente nella massa del sangue, ne strascinano subito tutte le parti sierose nelle altre parti del corpo; attaccano indi il cervello, dopo averne disciolta tutta l'umidità, e i corpuscoli grossolani; ne tengono aperti tutti i pori, ed impediscono che gli spiriti animali, i quali cagionano il sonno, non vadano a risedere nel mezzo del cervello, d'onde accade che queste stesse particelle aduste cagionino per la loro qualità vigilie alle volte ostinate; che il sugo nervino, la cui forza è necessaria per la riparazione, e ristoro degli spiriti, venendo a mancare affatto, i nervi si rilasciano, e ne vengono poi le paralisi, e l'impotenza: e per l'acrimonia, ed adustione del sangue tutte le parti divengono così spossate di sugo, che il corpo intero viene alla fine ad interamente dimagrarsi. Ed aggiungevano, che

tutti queſti mali potevano accadere più ſpeſſo a coloro che ſono di un temperamento bilioso, ai malinconici, ed a quelli che hanno il fegato, ed il cervello naturalmente calidi; a coloro finalmente, i cui spiriti ſono molto ſottili, ed il ſangue acceſo. Conchiudevano inſomma, eſſere il Caffè capace ſinanche di ſnervare gl'Uomini a ſegno di eſtinguere in eſſi la virtù prolifica. Ma ſiccome coſtoro tutto aſſerivano non già per le ſperienze ch' essi ne aveſſero fatte, ma a ſemplice relazione che ne avevano avuta, e ſenza tampoco dire da chi; così non meritarono alcuna fede, come non la meriteranno giammai a fronte di tanti ſperimenti in contrario, che da celebri Profeſſori di tempo in tempo ſe ne ſono andati accuratamente facendo, e che noi andremo riportando inappreſſo.

*Proſpero Alpino*, e *Veslingio*, da noi altra volta citati affermano che gl'Egizij facevano uso del Caf-

fè per dar tuono allo ſtomaco , per ajutare la digeſtione , e che lo sperimentavano giornalmente efficaciſsimo non solo a sciogliere le ostruzioni delle viſcere, e i tumori più oſtinati , ma benanche a facilitare alle Donne li meſtrui loro periodi, ed a farli ricuperare a quelle che li aveſſero anche da più meſi perduti .

*Pietro della Valle*, celebre per la sua nobiltà non meno, che per l'esattezza delle relazioni fatte de' suoi viaggi , nella terza lettera scritta da Coſtantinopoli il dì 7. Febbrajo dell' anno 1615. , fra le altre bevande che dice usarſi dai Turchi, nomina anche il Caffè, ſperimentato colà molto atto ad ajutare la digeſtione , a corroborare lo ſtomaco , ed a digerire , e reprimere le flussioni cattarrali , come a dissipare le oſtruzioni de' visceri .

*Domenico Magri* in una lettera scritta all'Eminentissimo Brancaccio , dopo la descrizione che gli

fa del frutto del Caffè , gli dice , che questo frutto , o seme di sua natura è calido , e secco , e perciò corrobora il ventricolo , ajuta la digestione , giova al catarro , a guarire del dolor di testa , e reprime il fomite della concupiscenza ; è più salubre nell' Inverno che nella State , ed è assai migliore quando se ne separi la corteccia . Aggiunge poi che gl' Orientali ne bevono in tutti i tempi , anzi nelle tavole lo usano in vece del vino , perchè lo anno sperimentato utilissimo a tener lontane le ostruzioni , e le oppilazione , a quale oggetto lo usano giornalmente le Donne Arabe , e le Turche , le quali non sono mai soggette a simili incomodi ; e se qualcuna li soffre, si cura con questa bevanda , e ne guarisce perfettamente; Toglie ogni sorta di flussioni , dolor di denti , e della podagra , mali , ai quali gl' Orientali rarissime volte sono soggetti , mercè l'uso del Caffè . Riporta in-

oltre lo stesso autore una lettera che un certo Medico scrive da Costantinopoli ad un' uomo illustre suo amico, nella quale si leggono del Caffè le seguenti proprietà ed effetti colà sperimentati. „ E' utilissimo a promuovere, e richiamare ancora i mensuali benefizj alle Donne: rende loro lucida e di buon colore la carnagione, e la vivacità negli occhi: giova altrettanto nei mali emoroidali; ed ai viaggiatori per reggere allo strapazzo, alla sete, ed alle vigilie; e non è meno proficuo per diminuire gl'acerbi dolori della podagra. Questi effetti sembrano chiaramente contrarj fra loro, perchè la vigilia che tutti accresce i dolori, dovrebbe tenersi lontana dai podagrosi, nella stessa maniera che dovrebbe scansarsi per la ragione che aumenta la sete, la quale non si estingue se non col bere. E pure non ostante io li ho quì trovati combinabili; Ho sperimentato bensì, che il Caffè è molto meglio a

prenderlo semplice, senza zuccaro, o almeno ponervene pochissimo, altrimenti perde molto dell' ammirabile sua virtù ,,. Così ne parla il Magri.

A taluni sembreranno esaggerate le proprietà ſin quì accennate, che si attribuiscono a queſta bevanda; ma ne sentiremo in seguito delle più portentose; e se il numero ſtraordinario delle persone che rendono teſtimonianza alla verità d'una cosa, la deve rendere più accreditata, ed accetta, vedremo che non ve ne fu mai una meglio ſtabilita di quella delle salutifere qualità del Caffè contro i mali di teſta, le indigeſtioni, le oppilazioni, e l'acrimonia del sangue. Tutti quelli che ne anno scritto, e la maggior parte di coloro che ne anno fatta una regolare, ed esatta sperienza, tutti convengono che queſte virtù gli sono così naturali che chi le negaſſe non gli renderebbe quella giuſtizia che merita, e le negherà

solamente chi ne ignora la natura: Ma quando anche non avesse tutte quelle qualità che gli si attribuiscono, bisogna non ostante conchiudere, che l'esperienze ben giustificate, e reiterate, le quali andiamo a riferire nei Capitoli seguenti, ne pruovano tante, che bastano a dover tenere il Caffè in grandissima stima.

## CAPITOLO VIII.

*Degl'effetti del Caffé, particolarmente su lo stomaco.*

IL primo effetto, che si fa sentire in bevendosi il Caffè è quello che si sperimenta sù le parti della bocca. Quando è ben fatto, ancorche sia estremamente caldo, esso non scotta, come farebbe un brodo, e l'acqua semplice, od altra bevanda se bollente del pari si bevesse: E ciò accade forse perche questa bevanda ritenendo sempre in se qualche picciola porzione

della polvere sua più fina, non puol penetrare, e scottare così subito come succede in tutte le altre.

Le Dame, tanto gelose delle loro bellezze, potrebbono forse temere che il soverchio calore di questa bevanda potesse annerir loro i denti. Or sappiano, che non si vedono denti più bianchi di quelli che anno le Orientali, quantunque facciano del Caffè un uso continuo, e lo prendano sempre quasi bollente: Ma quando anche ciò succedesse, sappiano ancora, che il fondo, o sia sedimento di questa bevanda, vale a dire la polvere stessa del Caffè è uno specifico il più efficace per pulire i denti, i quali strofinati con essa divengono nettissimi, e bianchissimi; appunto come le ceneri delle foglie del tabbacco servono a render netti, e bianchi i denti di coloro, ai quali l'uso frequente della pippa suole annerirli per il troppo fumarlo.

Dopo quello della bocca, l'altro effetto più pronto il Caffè lo produce nello ſtomaco. Egli è certiſſimo che ajuta molto la digeſtione, ed aſſai più di quello che poſſa fare il vino; Cosicchè tutti i Popoli dell'Aſia, dell'Affrica, ed anche quei dell'Europa, ai quali la legge di Maometto vieta l'uso del vino, in luogo di eſſo ſi servono del Caffè, con queſto vantaggio di più che non solo non ubbriaca come il vino, ma è bensì un rimedio mirabile per guarire dalla ubbriachezza, purchè queſta non foſſe giunta all'eſtremo grado. Negli eceſſi del vino ſi forma nei ſtomachi calidi una specie di diſtillazione ſimile a quella che ſi fa artificiosamente: Lo spirito di queſto liquore si separa subito, s'inſinua nelle vene, agita rapidamente il sangue, e va a ferire le membrane del Cervello: Ciò che ne reſta nello ſtomaco non è che il suo tartaro, il quale scendendo nelle budella vi cagiona speſſevol-

te la colica, nelle reni la renella, nelle giunture la podagra. Il Caffè non cagiona alcun male di questi: Il suo spirito non è così infiammabile come quello del vino, ne ha punto di acidi, che possa produrre gl'anzidetti incomodi, ancorchè se ne faccia abuso. Ma torniamo alla digestione.

In medicina si chiama digestione, o prima concozione, la separazione de' cibi che si fa nello stomaco in una sostanza bianca, e fluida, che chiamasi Chilo; e quando questo Chilo è cotto, e fermentato addovere, senza che abbia sofferta veruna alterazione per le intemperie, od ostruzioni delle viscere e delle prime vie, per le quali passa, si converte in un sangue sottilissimo, e puro, le cui particelle crescono, si nutriscono, e si mantengono poi nel loro stato naturale per mezzo della circolazione; e ciò è quello che si chiama seconda e terza concozione. Or s'egli è vero, come non v'ha punto

di dubbio, che i vizj della prima concozione non si correggono mai nella seconda, e tampoco nella terza, vale a dire che da un cattivo Chilo non può mai formarsene un buon sangue, ne d' un cattivo sangue un buon nutrimento, egli è altrettanto certo ed incontrastabile, che quando all' opposto queſto Chilo avrà acquistato tutta la perfezione che richiede, si deve godere d' una sanità perfetta, purchè qualche causa estranea non lo impedisca.

Ora il Caffè eſſendo compoſto di due ſoſtanze, l'una sottile e volatile, l'altra graſſa, e terrea, la prima è atta a ſcemare la troppa aridità del Lievito dello Stomaco, e addolcisce il chilo, come tutti i sali volatili addolciscono gl' acidi: E la ſeconda eſſendo aſtersiva, ed un poco anche astringente, fortifica la fermentazione dello ſtomaco, ne purifica le fecce, e consuma al tempo ſteſſo gl' umidi ſuperflui delle parti nutritive, ol-

trechè col ſuo alcali aſſorbisce gli acidi indigeſti, che possono arrestarsi nelle prime vie, resiste ad ogni corruzione, ed impedisce i coagoli che sono la causa più comune delle malattie.

E ſiccome giova moltiſſimo nella Medicina l' unire la sperienza alla ragione, così è bene riflettere, che quantunque i Turchi non bevano se non acqua; mangino più legumi, latticinj, e frutti di quel che mangino carne; e si servano ancora per la maggior parte di pane azimo, e pochissimo cotto, lo che dovrebbe rovinare interamente il loro Stomaco, pure non oſtante essi non ne sono che rarissime volte incomodati, appunto per l'uso continuo che fanno del Caffè.

Dopo dunque di aver veduto, che il Caffè procura una perfetta digeſtione, è naturale per conseguenza, che debba eſſere ugualmente efficace ad impedire la generazione de' vermini, i quali non

sono altro che il prodotto delle indigestioni, e delle crudità dello Stomaco, o dei viscidi ristagnati in qualche cavità del corpo; onde il Caffè col ſuo amaro ha la proprietà, come tutte le altre droghe di queſto guſto, d' impedirne la corruzione.

## CAPITOLO IX.

*Delle virtù del Caffé nelle malattie del baſſo ventre, di colica, oppilazioni, renella, ed anche della podagra.*

NON v' ha luogo a dubitare, che ſe il Caffè, come abbiamo veduto, è atto a ſciogliere il viscido dello ſtomaco, non lo sia per le ſteſſe ragioni accennate a diſſipare la vitrea pituita dalle budella, che vi cagiona sovvente la colica, ed a risolvere anche poco a poco ſimili umori viscoſi, che impegnano, ed imbarazzano i piccioli canali del fegato, della mil-

za, e del pancreàs, e cagionano delle ostruzioni oſtinatiſſime.

*Prospero Alpino* nel citato suo Trattato sostiene che il Caffè è molto più efficace a distruggere le oppilazioni, di quel che lo sia la tintura della cicoria amara, al cui guſto ſi avvicina; ed assicura che in Egitto ne ha veduto prodigj nelle ostruzioni delle viscere non meno, che nei tumori del fegato, e della milza.

*Veslingio*, che come altrove accennammo, fece le annotazioni al Trattato dell' Alpino predetto dimostra che il Caffè non ha pari nel risolvere le ſuddescritte ostruzioni di Viscere; e ciò dice eſſere talmente incontraſtabile, che tutti i Medici del suo tempo ne convenivano, e se ne servivano con ottimo succeſſo per le persone flemmatiche, e per le Donzelle oppilate, tutte guarite perfettamente con queſta bevanda: Ed in ciò ſi uniforma in maniera alle relazioni di *Domenico Magri* da noi

riportate di sopra al Cap. VII.,
che crederemmo di annojare chi
legge se nuovamente ripeteſſimo
le ſteſſiſſime cose. Aggiunge bensì,
che siccome la maggior parte del-
le malattie delle Donne proviene
dalla soppreſſione, o diminuzione
de' meſtrui loro benefizj, è da pre-
sumerſi che se il Caffè ſi è speri-
mentato tanto atto a corregerne
la causa, debba eſſere ottimo in
tutti gl' altri mali di queſto seſſo.
I vapori della Matrice che sono
cagionati da un moto irregolare
degli spiriti, che eccitano le ma-
terie eterogenee, e corrotte nel
baſſo ventre, o nella maſſa del
sangue, reſtano calmati dal suo
sal volatile che addolcisce queſte
materie acri, e pungenti: E termi-
na col dire, che Mr. de la Closu-
re, Medico celebre Francese, ave-
va più d'una volta sperimentato,
che il Caffè preso ben caldo era
d'un gran soccorso a quelle, che
ne' loro tempi ordinarj soffrivano
de' dolori, appunto perchè eſſo

rende il sangue meno acre, e più fluido: Che si può dare senza la menoma difficoltà, o ripugnanza a quelle che vengono di partorire, perchè riſtabilisce le loro forze diſſipate nel parto, e giova loro anche moltiſſimo se due volte al giorno lo prendano durante il puerperio: Che molto conferisce a tenere i reni aperti, onde vi pasſino liberamente le parti ſierose: In virtù del suo sal volatile rianima, e mantiene il calor naturale; sbarazza potentemente i canali per ove paſſa, purifica, e addolcisce i lieviti delle viscere, e ne perfeziona le fermentazioni, delle quali cambia propriamente il carattere allorchè ne degenerano, e con tal mezzo riconduce ad un'alto punto di perfezione tutta la economia naturale. Finalmente fa oſſervare, che l'uso continuo adottatosene dai Turchi è senza dubio quello, che li garantisce dalla Idropiſia, cui prima eran tanto soggetti; E che gl'Ingleſi, dopo l'uso

del Caffè, si liberarono anch'essi da simile malattia non meno che dalla podagra, tutteddue per lo innanzi molto comuni, e frequenti fra loro.

*Mallembrok* Medico Tedesco famoso, nel suo Trattato della podagra vaga scorbutica, riporta innumerabili sperimenti, dai quali rilevasi, che i Danesi, i Svedesi, e gl' Olandesi, soggettissimi alle malattie ipocondriache scorbutiche, ne guarivano alla giornata col uso metodico del Caffè, e riflette, che ciò non deve far meraviglia; poichè venendo tali malattie da umori tartarosi, acidi, e corrosivi, questi abbisognano di essere addolciti con de' rimedj appunto simili al Caffè, che abbondano di sal volatile, come la Coclearia, il Crescion d'acqua, ed altri della stessa natura.

Ciò che accresce la riputazione a questa bevanda è la proprietà che ha di preservare dalla renella, e dalla podagra, che sono

sorelle carnali. O che la materia dell'una e dell'altra venga dallo stomaco, o venga dalla massa del sangue, il Caffè che corregge la concozion viziosa dello stomaco, e che purifica il sangue, sarà sempre efficace a prevenire gl'accessi di queste due gravi malattie, come si è rilevato da infinite sperienze fattene, e riferite poi dai piu celebri professori in Medicina, i quali hanno assicurato di aver ritrovata questa bevanda atta benanche a troncare le più ostinate diarrèe.

## CAPITOLO X.

*Della utilità del Caffé nelle malattie di petto, e nelle febbri; E dell' uso salutevole del Caffé col latte.*

TUtta la massa del Sangue passando nei polmoni per mezzo della circolazione, è impossibile che quando il sangue è impuro essi non ne risentano i cattivi effetti. Perciò se il Sangue è ca-

rico di viscido : o di troppe parti ſierose , deve cagionare necessariamente dell' imbarazzo al petto , e promuovere la toſſe , l' affanno , e l' oppreſſione ; conchè è certissimo , che in queſti caſi il Caffè dev'eſſere di un gran soccorso . Così sostiene *M. Spon.* Medico di Parigi , assicurando di averne veduti prodigj nelle persone Asmatiche .

*Mr. Rideu* Profeſſore eccellente in Montpellier riferisce un' esperienza ſingolare in un Cavaliere di colà . Era questi da molto tempo travagliato da una confluente ſalivazione , e sputo continuo , ed allevolte si vidde ridotto al punto di credersi soffogato dalle materie salivali . Lo poſe all'uso del Caffè , che immediatamente gli procurò un buon chilo , prendendone una diſcreta tazza la mattina a stomaco digiuno , ed un'altra ſubito dopo il pranzo , ed in poco tempo reſtò interamente libero da un incomodo si penoso .

*M. Monin* Medico in Grenoble sperimentò questa bevanda utilissima ancora a troncare le piu ostinate febbri. Dice egli di averla data ai suoi malati nell'acqua di Pimpinella al declinare delle febbri intermittenti, ed ai nuovi accessi delle febbri continue, per dissipare, e comprimere i vapori che tali accessi portano al cervello, e che cagionano i gran dolori di testa; come anche per espellere per via delle orine quella sierosità salina, ed acre che potrebbe restare nella linfa, nelle arterie, o nelle vene; e tuttociò otteneva benissimo da questa bevanda. Osserva inoltre che durante il calore degl' accessi, una tazza di Caffè disseta il malato assai più di quello che faccia la tisana, ancorche questa si dia loro in abbondanza; ed accerta che uno de' suoi infermi di un temperamento secco, e di una costituzione dilicata, che aveva sofferti otto accessi di febbre terzana, lo aveva assicurato

che la ſete insoffribile cagionatagli dai detti accessi era infinitamente minore dacchè aveva cominciato a far uso del Caffè . E conchiude, dicendo di averlo dato anche al venir del freddo a quelli che soffrivano la febbre quartana, ma caldo per modo che si poteſſe appena sorbire a sorsi; e ſi avvidde che preso in questa maniera non ſolamente diminuiſce i dolori violenti che sogliono averſi durante il freddo , ma che guarisce in poco tempo i febricitanti , come egli fra gl'altri molti ne guarì Madame de Beauvais Moglie di un Tesoriere di Grenoble , quantunque aveſſe la milza molto ingrossata, e dura, e godette in ſeguito della più perfetta salute . Preferisce in ſomma queſta bevanda anche nelle febbri putride , e maligne a tutte le altre bibite acide che soglionsi dare ai malati .

Or quì mi sia permessa una picciola digreſſione, alla quale mi sento obbligato dalla gran stima da

me concepita verso di uno de'più bravi Medici che io m'abbia conosciuto, e che contai come uno de'tanti generosi regali fatti alla Città di Montefiascone dall' Emo Sig. Card. Garampi Vescovo vigilantissimo della medesima, il quale, vero conoscitore de' felici talenti, e zelante altrettanto della salute non meno spirituale, che corporale di quell'amatissimo suo Gregge, affidò a lui anni addietro quella Condotta. Questi è il Signor Dottore Felice Caravaggi, Toscano. All'occasione di essermi io nello scorso Aprile portato in detta Città espressamente per umiliarmi agl'Augusti Sovrani di Napoli, de'quali ho la sorte di esser Suddito, nel passaggio dalle M.M. L. L. fatto per colà nel tornare da Vienna, feci la di lui conoscenza; e dopo avermi tenuta la più gradevole compagnia in que'pochi giorni che ivi mi trattenni, mi fece in partendone il gratissimo dono d'una operetta da lui data alla lu-

ce, fatta imprimere nella Stamperia di quel Seminario nell'anno 1784. , ed intitolata „ Istruzioni Medico-Prattiche ad uso de Chirurghi di Campagna „ . Il gusto, con cui l'ho letta non è stato inferiore al piacere, col quale aveva inteso ragionare il coltissimo Autore: E fra le copiose, e sensate annotazioni, ond'è corredata, *L'Ottava*, in cui parla appunto delle bibite, che da celebri sperimentatori si son riputate più giovevoli ai malati, e delle qualità, e proprietà degl' Acidi minerali, e vegetabili, mi è paruta analoga nei sentimenti a ciò che di essi ha pur scritto il Monin trattando della preponderante utilità del Caffè al disopra di essi: Conchè spero non increscerà a chi legge, che io tutta per intero quì la riporti come per fregio di questo disadorno mio trattatino. Eccola.

„ Nella cura delle febbri putride, e maligne, o pestilenziali, o in altre gravissime malattie, so-

gliono generalmente i Medici far uſo degl' acidi. Anno perciò ragione, perchè o li prescrivono come antiſettici, o come antelmintici, o come condenſanti il ſangue troppo fluido, e ſcorrevole; o finalmente per discioglierlo, se denso foſſe, e diſpoſto a coagularſi. Di due acidi quì è duopo di parlare, cioè dello ſpirito di vetriolo, e dell' Aceto. Il primo che ci viene ſomminiſtrato dal regno minerale, l'altro dal vegetabile. Io credo eſsere a tutti più che manifeſta la natura aſtringente del Vetriolo: Per tale col mezzo della Chimica vien dimoſtrato; e la giornaliera sperienza ce ne dà pruova incontraſtabile, allorquando la sua qualità ſtittica è capace a fermare le più strabocchevoli emorragie. Col Vetriolo uſto ſi formano alcune polveri astringenti; con eſſo preparanſi diverſi Ceroti per uso della Chirurgia ſe si vogliono disseccar piaghe, chiuder ferite per teſtimonio di claſſici Autori, e

tra gl' altri del Vanswieten, sappiamo quanto resista alla putredine l'acido vetriolico, mentre nel tempo steſſo stringe, e condensa i nostri umori, che da eſſa putredine vengono troppo disciolti. Il Sydenam uniforme a tal parere mostrò di conoscere anche prima del citato Vanswieten la virtù efficace di questo spirito acido meschiandolo nelle bevande ordinarie per quelli attaccati da pessimo Vajolo, e con ottimo ſucceſſo, dopo avere sperimentato inutili tant'altri medicamenti: Lo ſpirito di vetriolo, oltre alla virtù sua antisettica-astringente, molto opera colla virtù antelmintica ancora, come oſſerva il prelodato Vanswieten, opponendoſi ai vermi intestinali, oſſervati e confermati dalla ſezione de' Cadaveri. Io ne ho fatto più volte l' eſperimento con porre i vermi nell' acqua inacidita con questo spirito, e li ho veduti dopo varj contorcimenti restar morti sollecitamente.

Il Sig. Tiſſot (de febr. bilios.) lo ha dato anche in doſe larga, e con ottimo ſucceſſo. Ma non facendoſi da taluni diſtinzione alcuna nel preſcrivere gl'acidi nelli mali putridi, perchè credonſi comunemente antiſettici soltanto, senza badare alla facoltà loro coaugulante, o diſſolvente, può avvenire da un ſimile errore un danno conſiderabile. Quindi il de Haen ci fa avvertiti ad eſaminare ſe il ſangue tenda alla diſſoluzione, oppur nò, per la scelta degl' acidi di metterſi in uſo, giacchè *non tutti gl'acidi* (com' egli ſi esprime) *condensano il sangue: Imperciocché gli acidi vinosi, l'aceto, i sughi de' frutti acidi maturi &c. piuttoſto lo sciolgono, ma gl' acidi minerali, e frà queſti lo spirito di Vetriolo producono condensamento al sangue*. Qui peraltro a me ſembra, che il chiarissimo Ludu-wigh, quando loda l'uso degl'acidi minerali per reſiſtere alla putredine, e per attemperare il veemente calore, che spossa le forze del

nostro corpo, abbia piuttosto ragione nel credere, *che gl'acidi minerali siano coagulanti la Linfa soltanto, e non già il Sangue*, come suol credersi comunemente. Nel prescrivere gl'acidi minerali giova però avere somma cautela, e prudenza, mentre per osservazione de' prattici più abili, e della maggiore riputazione, sono capaci a suscitare delle cardialgie, e sconcerto nei nervi ,,.

,, Passiamo adesso a discorrere dell'Aceto, che è nella classe degl' acidi vegetabili, e vediamo quali siano le sue proprietà, per poterne far uso nelle diverse circostanze d'una putrida malattia. Il Sauvages ci fa sapere, che il *nitro*, *e l' aceto* presi interiormente producono lo stesso effetto, che mescolati col nostro sangue fuori del corpo, che sono capaci di render più facile la circolazione, di renderla meno soggetta ai soffregamenti, e per conseguenza meno suscettibili di calore: L'acidità loro distrugge l' alcalescenza degli

Umori, poichè gl' acidi raddolciscono gli alchali, e li mutano in ſali neutri quasi insipidi. In altro luogo egli segue a dire, che *gli acidi vegetabili, come l'aceto, l'agro di limone &c. rendono il sangue più ſluido, quantunque coagulino il latte,* Sicchè i medesimi medicamenti attaccano certi determinati fluidi piuttostochè alcuni altri, operando sopra di loro diverſamente. Il surriferito Autore ſi fece una volta tirar ſangue, e miſchiandovi dell' aceto, lo ritrovò più fluido di quello che lasciò stare senz' altra mescolanza. Il Sig. Manetti avendo fatto versare in due bicchieri il sangue della vena d'un Pleuritico, nel primo vi pose mezz'oncia di aceto, e questo si mantenne ſempre fluido senza mai rappigliarsi, e l'altro nel quale non aveva aggiunto niente si coperſe di una cotenna groſſa cinque linee, ed il reſtante ancora molto si coagolò. *Da queſto si vede* (dice egli) *uqanto errino coloro che condannano,*

*tanto come alimenti, quanto come rimedj tutte le ſpecie di acidi, falſamente persuaſi che coagulino il sangue in quella maniera che coagulano il latte*. Generalmente gl'acidi poi vegetabili al contrario sono salutari, e lo ſciolgono. La parte acida ſtata ritrovata nell' aceto, quantunque del più forte, non è arrivata che intorno a 14. grani in un'oncia di eſſo; Laddove in un' oncia d'olio di Vetriolo ve ne fu fu ritrovata da dramme 5. qual differenza, come ognun vede, è grandissima „..

„ Ma ſcorriamo un poco gl'antichi, e vediamo come conobber l'aceto; giacchè

. . . . . . Adulator non sono
„ Del cieco genio di color che
„ danno
„ Solo ai Moderni di virtude il
„ Trono.

„ Chiunque sia un pò versato nelle opere del grande Ippocrate, potrà vedere, che egli adoprava l'aceto per disciorre, ed incidere.

Celso riconobbe nell'aceto la ſteſſa virtù, e disse, che gl'umori disciolgonsi col mezzo di esso : La adoperò in forte coagulo cagionato dal veleno dell'aspide, riportando la Storia d'un fanciullo, che morsicato dall'Aspide, con una bevuta d'aceto caldo guarì. Se lo adoprò con effetto, potrà dirsi, che fu rimedio di fatto, e non di opinione. Stimavalo opportuno condito con la squilla per chi ha male di milza. Plinio credevalo ugualmente valevole a squagliare che a rifrigerare; Ed Areteo lo ha giudicato utiliſſimo alla milza indurita, e scirrosa. Contro lo ſtesso male lo adopera nonmeno internamente, che eſternamente Tralliano, e coll'oſſervazione di un Soldato guaritone, conferma la forza del medicamento. Il Riverio a noi più proſſimo colle ſperienze alla mano pruova la forza penetrante, ed incidente dell'aceto, narrando la cura d'un tumore con un ſuffumigio d'aceto, e zolfo di-

ſciolto, e così pure diſſipata, e squagliata col caldo vapor del medeſimo una ſtrumosa intumescenza. Da Galeno viene un tal rimedio al sommo lodato per disciorre i tumori più contumaci, e scirroſi ,,.

,, E' mai credibile, che i primi Medici dell'Antichità, i quali adopravanlo per disciogliente non aveſſero coll'uso scoperta in eſſo l'indole di coagulare, ed addensare? Quei famoſi sperimentatori dell'Accademia Reale di Londra l'anno schizzato tiepido nelle vene d'un Cane senza il menomo cattivo effetto, quando dalla injezione, non dirò de'liquori pungenti, e ſalini, ma di latte fatta dal celebre Lowero, un Cane maſtino, dopo anſietà, palpitazioni, tremori, e sfinimenti, dovette morire; e l'accorto Anatomico aveva prima cavate ſei once di ſangue al cane, e ſole nove once di latte gli ſiringò. Dopo tuttociò ſe mal non m'appongo, non dovrebbe

più ſoſpettarſi, che entrato nel ſangue, o lo coaguli, o che i nervi punga, ed irriti. Galeno dice di aver guarito molti fanciulli epilettici col quotidiano uſo dell'oſſimele ſcillitico, e loda nell'epileſſia l'uſo dell'aceto ſcillitico. Il rinomato Alpino aſſeriſce coſtare dall'eſperienza, che lo ſteſſo oſſimele ſcillitico bevuto ogni dì è di gran giovamento agl' Epilettici. Ma torniamo un poco a ciò che ne dicono i moderni Medici ſperimentatori „.

„ Dell'Aceto ha parlato a lungo, ed in più luoghi delle ſue opere Friderico Hoffmanno, ſiccome lo anno celebrato, e ſperimentato proficuo rimedio in diverſi mali più altri Autori, che troppo in lungo porterebbe il noverarli. Tra gli altri nella ſua Chimica il Boerrhaave, del quale eccone soltanto qualche frammento: „ Queſto liquore aſſai penetrante in ſe contiene particolar qualità refrigerante nelle febbri accagionate dallo

ſtimolo di bile acre, o di ſali alcaleſcenti, o di putrido ſviluppato nel corpo umano, e nel velenoſo morso delle fiere, e per eſtinguere la ſete febbrile. Che però Dioſcoride, ed Ippocrate non ſeppero trovare un più efficace rimedio ne' ſuddetti mali che della poſca, o dell'oxicrato, cioè aceto miſchiato col miele. Quanto giovi a frenar la putredine, e mortifera corruzione degli umori, non baſta di dirlo. Se tiepido ſi mischia nel sangue, non lo coagula, nè genera polipi, ma anzi scioglie a meraviglia il coagulato. Nelle febbri acute, ed ardenti, nella peſte, vajoli, morbilli, ed altri molti conſimili mali, in cui con l'iſpezione anatomica trovanſi tantevolte i coaguli, è l'aceto un sommo, e particolare rimedio, quandochè sogliono piuttoſto adoprarſi li volatili sali alcalini con infeliciſſimo succeſſo, perchè con acre ſtimolo accrescono la velocità, e la già quivi succeſſa densezza „.

„ Non sappiamo, che l'aceto diluito con acqua tiepida è un più che certo, ed efficace sudorifero, ed ancorchè puro ſi beva, fortemente espelle il sudore? E non sappiamo ancora, che l'aceto serve di correzione agl'alimenti troppo sostanziosi, glutinoſi, e nutritivi, per la proprietà, e virtù che ha d'incidere il lentore, o glutine de' noſtri umori, riducendoli ad un grado maggiore di fluidità, e dal corrodere sempre qualche cosa della nostra sostanza? Da ciò appunto dipende che l'uso di eſſo ſia ottimo per quelli che sono troppo pingui, ed abbondano di umori lenti, e tenaci; ed affatto contrario, e dannoso per altri che foſſero eſtenuati, o aveſſero gli umori ad una troppa fluidità inclinanti. Conoſco una bella ſignorina, che eſſendo alquanto pingue, si mise a fare abbuso giornaliero d'aceto, e le riuscì di dimagrarſi, mal soffrendo per lo innanzi di eſſer goffa, e pigra nel portamento „.

,, Quanto commendò l'aceto il Sig. Cocchi nel ſuo ,, *Diſcorſo del vitto pittagorico* ,, Quanto il Wagner ,, *De liquore acido polychresto Aceto* ,, Quanto il Sig. Cristiano Gebaver ſcriſſe ,, *De Aceto* ,, Quanto finalmente fa gran capitale dell' Aceto per la Chirurgia il celebre ſig. Nannoni in Firenze ? Questi, come ognun sa, nelle ſue portentose cure fa sempre entrare in iscena la posca, benchè ſiagli stata in alcuni caſi ſtimata pregiudicevole dal rinomato Sig. Brambilla nelle ſue ,, *Riflessioni Fisico-mediche-Chirurgiche* ,, perchè gli parve non doverſi fare panacea universale l'acqua coll' aceto , specialmente nelle forti , e grandi infiammazioni, aſſerendo che *può far bene nelle infiammazioni mediocri , o edematose ; come anche in alcune contusioni i fomenti di poſca fanno bene , quando i vasi sono contusi , e rilasciati , e da eſſa riacquistando elaterio , mettono a poco a poco gl'umori in circolo .*

„ Così conosceſſero le virtù del-
l'aceto taluni de'noſtri Chirurghi!
si asterebbero allora dall' abuso
dello spirito di vino che credono
un discioglienté, quando di sua
natura è un forte coagulante. Lo
spirito di vino, al dire del Sau-
vages effettua l'addensamento, e
l'indurimento delle carni, ed im-
pedisce il movimento inteſtino
delle parti muccillaginose, che è
la ragione del loro putrefarſi per
mezzo del ravvicinamento delle fi-
bre dei solidi, e delle parti fluide
insieme in eſſi contenute. Lo spi-
rito di vino, secondo il Sig. Ma-
netti, *non è capace d' altro che di
condensare, coagulare, e produrre
delle ostruzioni.* Ed infatti per mez-
zo di eſſo beniſſimo si preservano
dalla corruzione nei vetri i feti u-
mani, gli animali, e tutte le frut-
ta ancora, che ſi vogliono con-
servare per lungo tempo. La chia-
ra d'uovo medeſima s' indurisce,
poſta che sia nello spirito di vino.
Così il Baume nella ſua chimica;

ed anche l'immortale Wanswieten confermando la qualità astringente dello spirito di Vino asserisce egli stesso di averlo infuso tanto nel siero del sangue umano, quanto nella chiara d'uovo, e di averli veduti in un istante coagularsi ,, .

,, Da questa sua proprietà di coagulare il nostro sangue (come lo asserisce ancora il gran Boerrhaave nel suo libro *de viribus medicamentorum* , ponendolo nella classe degli astringenti vegetabili) e specialmente la Linfa , e di ravvicinare, e consolidare le fibre dei nostri vasi , ne provengono le ostruzioni , le ossificazioni , le infiammazioni , le idropisie, e infiniti altri mali , l'andamento , e le istorie de' quali succeduti in soggetti , che di esso , o di bevande simili anno in vita loro abusato, numerosissime, e funeste son riportate dai Prattici . Nell' *Histoire de l'Accademie Roy. des scienc.* an. 1706 trovasi registrato , che essendosi aperto il Cadavere di una Donna, la quale aveva fatto abuso di li-

quori spiritosi , e precisamente dell'Acquavite, furonle trovati la milza , il pancreas , il fegato , e i polmoni secchi , scirrosi , ed in parte petrificati ; come anche le interne , ed esterne glandole indurite a guisa di tante pietruzze. Onde non senza ragione il Sig. Manetti (nelle note al Sauvages) biasima l'errore di taluni , che trovandosi indigesti ricorrono al rosolio , o all'acquavite , come se prendessero un dissolvente, invece d'un forte astringente .

,, Oh se li Chirurghi di queste Contrade usassero la posca , o l'aceto nelle fratture, lussazioni , contusioni , ed altri consimili casi io son d'avviso, che non si vedrebbono tanti storpj quà e là sparsi per le Campagne non meno che nelle Città . Ma qui potrianmi replicare alcuni Professori Medici , e Chirurgi , e costantemente asserire di aver curati molti coll'uso esterno dello Spirito di vino , con buon successo , senza aver mai adoprato l'aceto . Non per questo però io

rimarrò persuaso che più fosse indicato lo spirito di vino, che l'aceto; e in risposta dirò loro quello che ne sente generalmente di noi il celebre sperimentatore Sig. Ab. Felice Fontana in Firenze nella sua quarta lettera che scrive a Mr. Gibelin: Ecco com'egli si esprime „ Fino che i Medici non diventeranno sperimentatori, l'arte utile di guarire non farà gran progressi; ed a questo principalmente, e non ad altro si deve attribuire, che la Medecina resti stazionaria da Ippocrate in quà mentre che tutte le altre Scienze anno fatto dei passi da Gigante. Il Medico prende per rimedio di un male quel medicamento, dopo del quale n'è seguita la guarigione, quando non altro si può dedurre in buona Logica, se non che il vantato rimedio non ha potuto ammazzare l'Ammalato. Si vede che il Medico crede tacitamente con quel suo ragionamento, che l'ammalato sarebbe morto sicuramente se non fosse stato medicato da lui, e

con questo suppone quello che non sa, o che è ancor dubbioso, o falso del tutto. Non basta che l'ammalato guarisca; bisogna ancora assicurarsi, che sarebbe morto senza il rimedio: Bisogna per far questo aver un numero grandissimo di casi favorevoli a quel rimedio, ed un numero grandissimo di casi contrarj senza di esso „.

„ Per l'uso interno merita ugual lode il sugo di Limone, altro più gustoso acido vegetabile, che addolcito con poco Zuccaro, e slongato con acqua „ forma per gli ammalati una grata bevanda. Così il nostro Redi, vero ornamento della Toscana Poesia nel *Ditirambo dell' Arianna inferma* biasimando le dolci giulebbate bevande, graziosamente si espresse con dire

„ Questi tanti dolciumi
„ Per ora io li rifiuto;
„ E dare il ben venuto
„ Piacemi a freschi odorosetti
„ agrumi
„ Misti all'acqua schiettissima
„ Di fonte limpidissima.

„ Ed il Toſcano Sig. Ruccellai in uno de' ſuoi belliſsimi Poemi, portando più innanzi la lode di queſti odoroſi vegetabili ne fece il ſeguente encomio.

„ Tante perſone guercie, e gob-
„ be, e zoppe,
„ E ſcontrafatte non avria l'I-
„ talia,
„ Se la Madre natura ad ogni
„ Balia
„ Aveſſe dato due limon per
„ poppe.

Sin quì il dottiſſimo Sig. Caravaggi. Or dopo le saviſſime opinioni de' tanti Claſſici Autori da lui citati sù le virtù specifiche degl'acidi vegetabili, pare doverſi credere, che tra queſti voglia annoverare, o almeno di uguale efficacia conti il Caffè il Sig. Monin, di cui ſtavamo parlando, ed il quale dopo aver soſtenuta queſta bevanda per prodigiosa anche nel troncare le febbri, passa a dimoſtrare che per i mali di petto non ſi è sperimentata cosa più efficace, e più propria del *Caffè col*

*latte*. Afficura di averlo fatto prendere più volte alla propia sua Moglie ch'era dichiarata etica; e che trovatafi poi all'eftremo punto di una fiera infiammazion de' polmoni, quefta violenta malattia calmatasi coi rimedj ordinarj, le era rimafta una importuniffima tosse, ed un calore insoffribile agli fteffi polmoni, un polso frequentiffimo, e una dimagrazione universale che minacciava di doverla vedere ricaduta nella etifia: Ricorse all'uso del Latte d'Asina, che le fece prendere per un mese continuo, ma senza il menomo miglioramento. Le dette dunque invece il latte di Vacca col Caffè per lo spazio di sei settimane, prendendone una buona tazza in ogni giorno, non lasciando di purgarla leggiermente ogni otto, o dieci; e quefto le giovò talmente, che sendo di settimana in settimana cessati tutti i sintomi cattivi, a grado cessò anche la frequenza de' polfi, le tornò un buon appetito, ed in meno di quaranta

giorni riacquiſtò perfettamente carne, colore, e sanità più florida di quella che aveva per lo innanzi goduta.

Narra inoltre il come preparava queſta bevanda, e così lo descrive: „ Io faceva mettere una buona scudella di Latte in una pila, e quando cominciava a bollire vi ponevo un cucchiaro di Caffè del peso di tre ottave, che poi mescolava continuamente acciò non ſi aggrumolasse: Lo faceva bollire alcun poco; indi scoſtatolo dal fuoco, il Caffè immediatamente andava al fondo della pila: Allora lo versava subito in una tazza, ove poneva un cucchiajo di Zuccaro, e così mezzo bollente lo faceva sorso a sorso sorbire all' inferma, cui non faceva prendere alcun cibo se non dopo quattr'ore. Bisogna però avvertire, che il Caffè non ſia abbruſtolito troppo, nel qual caso darebbe al latte un sapore così disguſtoso, che sarebbe impoſſibile il berlo. „

Dopo aver veduto nell' Analisi del Caffè, che esso abonda di sal volatile, è facile quì il comprendere, che rompendo il forte degl' acidi che farebbero quagliare il latte, impedisce benissimo che nella suddescritta preparazione non si coagoli affatto, come si sà che lo impedisce ugualmente il sale ammoniaco, e'l Zuccaro, benchè meno efficacemente.

Per la stessa ragione Mr. de la Closure faceva prendere il latte coll' acqua di Calce, che fa lo stesso effetto, ed il Sig. *Dapples* Medico di Losanna sostiene che il Latte e Caffè giovava colà moltissimo anche a preservarsi dalla podagra, ed a diminuire assai li dolori a coloro che n'erano spesso travagliati.

Infiniti sono gl' esempj, e gli sperimenti, che si potrebbero quì riportare de' prodigj operati dal Caffè col latte nelle cennate malattie; ma l'amore della brevità ce li fa tralasciare. Non ometteremo però di dire che il primo,

da cui fu posto in uso, fu un tal *Neuhofio* Medico Tedesco. Ne parla molto vantaggiosamente nell' Ambasciata degl' Olandesi alla China da lui esattamente scritta. Egli lo chiamava il suo prediletto brodo di fave lattato, e lo proponeva, e preferiva a qualunque altro medicamento in ogni sorta di malattie, ma specialmente in quelle del petto, e per la podagra.

## CAPITOLO XI.

*Della utilità del Caffé nelle malattie della Testa; e se possa deviare il sonno.*

DElle due parti, delle quali convengono tutti che sia composto il Caffè, l'una cioè grosolana e terrea, l'altra sottile e spiritosa, quest'ultima che si puo chiamare nitro-sulfurea, come partecipante del nitro, e del solfo, ha molto di conformità cogli Spiriti animali, ai quali perciò

spesso è di ristoro. Ciò vuol dire, per ispiegarlo più chiaramente che questa sostanza sottile, e volatile ha le sue picciole parti presso a poco della stessa mole, della stessa configurazione, e dello stesso moto che l'ànno i spiriti vitali. Anche il vino ha di queste particelle, ma non sono ne così pure, ne si accordano così bene a quelle che compongono lo spirito animale, perche molte di esse sono eterogenee, facilmente si mescolano col suo spirito, e con questo misto intorbidano, e sconcertano le funzioni della testa appena che vi montino. Al contrario quelle del Caffè, più pure, più uniformi, e meno dissipabili, sono anzi utili, e proprie a mantenere la testa nelle sue funzioni; ed è innegabile che uno de' più pronti, e de' più sensibili effetti del Caffè è quello di calmare il dolore di capo, lo che succede perchè ne allontana, e reprime i vapori dello Stomaco, che ordinariamente ne sono la causa, ed

impedisce che in esso non se ne generino de'nuovi.

In preferenza d' innumerabili sperimenti che potremmo qui riportare ad ogetto di pruovare l'efficacia di questa bevanda per guarire i mali di testa, riferiremo quello che nella propria sua persona ci assicura di aver fatto il celebre Mr. *de la Closure*, Medico altre volte da noi citato. Ecco le precise sue parole. „ Non vi sarà stato giammai Uomo tormentato più acerbamente da una Emicrania più dolorosa, più lunga, e più frequente di quella che afflisse me per più anni. Non vi fu rimedio, che io non tentassi per liberarmene. Salassi, Sottrativi, Medicine, astinenza, bagni, di tutto feci pruova, ma tutto fu inutile. Vi sostituii alla fine l'uso del Caffè, e grazie a Dio in pochissimo tempo mi esentò dalle importune visite di questa crudele nemica, la quale smarrì talmente la strada di Casa mia, dopo che io v'intro-

dussi tale bevanda, che passarono anni interi senza che fra noi due vi fosse più nulla da fare. Al solo Caffè dunque, secondato dalla benedizione divina, senza cui tutti i rimedj son vani, io debbo tale vantaggio, che vuotando il mio capo dagl' insoffribili dolori che lo tormentavano, ha talmente ripieno il mio cuore di sentimenti d'una ben giusta riconoscenza verso del mio liberatore, che non cesserò mai di farne i dovuti elogj. Non sono però io il solo che al Caffè sia tenuto di simile guarigione. Poche sono le persone che avendone fatto uso nelle stesse occasioni, non ne abbiano riportato un uguale soccorso, e principalmente quelle, il cui male proveniva dallo stomaco, o dalle viscere, giacchè non è si facile quando il dolor di testa proceda da una troppa sensibilità delle membrane del Cervello, dalla loro infiammazione, dal affollamento impetuoso del sangue, da una causa

maligna, o da qualche altra che abbia in dette parti la ſua ſede,,. Sin quì Cloſure.

Ecco poi come ne riporta un'altro Mr *Dehenault*. „ Io non saprei meglio dimostrare, e pruovare la virtù del Caffè per guarire i mali di capo, quanto col riferire la sperienza fattane da *Madama de Briere*. Questa nobile, bella, e degniſſima Dama di una delle primarie Famiglie di Parigi, era del tempo che veniva travagliata da un dolore di testa così violento, che già cimentava la di lei pazienza, e le faceva trarre dal petto gemiti, e grida che muoveva chiunque a pietà: Per più meſi eraſi data propriamente in preda a tutti i più bravi Medici, e sinanche ai segretisti, e Ciarlatani i più rinomati: Il dolore, le vigilie, e i rimedj l'aveuano ridotta ad una dimagrazione, e ad una debolezza estrema, coſicche ſi ſtimava ora mai pericoloso il fare altri tentativi per la di lei guarigione, e che non vi foſſe al-

tro rimedio che quello di lasciar-
la morire in riposo. I Medici della
cura però non avendo coraggio di
vederla più lungamente patire, ne
di lasciare intentati tutti i mezzi
dell'arte per una Dama di tanto me-
rito, disperatamente si risolsero
ad ordinarle il trapano, e la con-
segnarono perciò ai Chirurgi. L'ec-
cesso de dolori che la Dama soffri-
va non la fece punto esitare di con-
sentire a questa terribile opera-
zione: Tutto era già preparato,
e la nobile inferma già munita de'
Sagramenti era pronta a quest' ul-
timo supplizio: quando un' Arci-
diacono suo Amico entrando nel-
la di lei Camera, ed arrestando
attonito il passo all'orribile appa-
rato che ritrovovvi .... Ah' Ma-
dama, esclamò, e non vedete che
andate a ponervi in mani perico-
losissime? Indi volgendosi ai Chi-
rurgi: ,, E voi, disse loro, non
comprendete che questa povera
Dama viene a rimanere estinta nel-
le vostre mani? Andate via di quà

subito ignoranti, e barbari che ſiete: Non permetterò mai che queſta infelice divenga vittima della voſtra avarizia: M' incarico io della di lei guarigione, e della di lei vita,,. Non è esprimibile la sorpreſa de' Chirurgi all' aspetto della fierezza, e del tuono autorevole, con cui l'Arcidiacono li ſtrapazzava discacciandoli: Non poterono negargli che l'operazione era più deciſiva della morte che della vita dell' Inferma: Si scusarono che eſſi erano meri esecutori dell' ordinazione fattane dai Medici; e mortificati, e confuſi immediatamente se ne partirono. Si accoſtò allora il buon Amico al letto della Dama, circondata da suoi, che la piangevano per morta, e le disse: Coraggio, Signora; Io m'impegno di guarirvi col rimedio più innocente della terra: Io ſteſſo voglio prepararvelo in Casa voſtra, ed io ſteſſo voglio darvelo non più che tre volte il giorno: Se vi calmerete di animo, se lo prendere-

te con fiducia , ho tanta cognizione del vostro temperamento , e della virtù intrinseca del mio specifico , che conto già di avervi guarita . In fatti mandò subito a prendere dell' ottimo Caffè di Levante che aveva , ne abbrostolì , e macinò quanto bastava per formarne la bevanda d' una tazza , e formata che l'ebbe gliela fece prendere ben calda , e senza zuccaro : Lo stesso fece il dopo pranzo , e la sera al tardi per quattro giorni consecutivi . I primi effetti furono quasi insensibili ; ma continuandone l'uso , giovò realmente alla Dama per modo , che poco a poco sedatosele il dolore , cominciò a riprendere qualche ora di sonno a grado a grado riacquistò buon appetito , ed in meno di tre Settimane restò perfettamente guarita „ .

Gl' Orientali non solo credono , che l'uso del Caffè in bevanda giovi per guarire de' dolori di capo , ma per l'esperienza che ne han fatta sono altrettanto persuasi che il fu-

mo di esso sia eccellente del pari per i mali degl' occhi, e specialmente per la debolezza della vista. Perciò quando essi lo bevono, si accostano prima agl' occhi la tazza per fare ora all' uno, ora all' altro ricevere di quel fumo; ed assicurano che schiarisce, e corrobora mirabilmente la vista: E molti fanno lo stesso per i mali nelle orecchie, riportandone sommo vantaggio.

Rapporto poi alla proprietà che si attribuisce al Caffè di deviare il sonno, *Mr. Villis* Medico Inglese di sommo credito, in una delle sue opere parla di questa bevanda, sù di cui crede di aver fatte le più minute osservazioni, e la oppone ai rimedi Narcotici conciliatori del sonno, dopo aver fatto appunto di questi un Trattato. Vuole, che tutta la proprietà che ha di tener deste le persone che l'usano dipenda dalle parti aduste, delle quali abonda il Caffè, così per la sua natura, come per la sua torrefa-

zione. Fa egli agire questa sorta di particelle quando si sono insinuate nella massa del Sangue (secondo il suo sentimento, e forse secondo la sua imaginazione) in maniera, che vadano esse ad aprir i pori del cervello, e diano luogo ad un passaggio continuo degli spiriti in questa parte, la quale comunicandoli anche ai nervi degl' occhi, delle orecchie, ed agli altri organi delle funzioni animali, ne risulti inevitabilmente la vigilia.

Ammessa per vera questa opinione di Villis, e di parecchi altri Medici, bisogna conchiudere ancora che il Caffè diffecchi la massa del sangue, spogliandola di ciò che ha di più umido, e di più fluido; e che la consunzione degli spiriti che si farebbe più lentamente, per mezzo del Caffè vi si fa più presto, ed in maggiore abbondanza; poichè più facilmente si perdono le parti sottili del sangue, meno materia fluida vi rimane: Appunto

come succede de'liquori, i quali meno son graſſi e viſcoſi, meno le parti ne ſon intricate, e confuse, più facilmente se n'eſtrae ciò che ſi chiama spirito. Ed in fatti, secondo Villis, il Caffè diſſecca, e viene da lui proibito alle persone gracili, e di temperamento calido e secco, prescrivendolo bensì a coloro che ſiano di un temperamento oppoſto.

Molti altri autori che anno scritto sù gl'effetti del Caffè sono ſtati di parere che uno ne ſia quello di deviare il sonno: Ma vè ne sono poi altri, i quali aſſicurano di aver sperimentato tutto l'oppoſto; giacche avendolo dato a più persone all'ora del sonno, non solamente non lo ha loro deviato, ma lo anno avuto più profondo, e più tranquillo del solito, ed è ben sorprendente perciò, che una ſteſſa cosa produca due effetti così contrarj.

Altri han creduto che il Caffè tolga effettivamente il sonno quan-

do questo non è l'ordinario, ed il naturale è che perciò sia un rimedio efficace in tutte quelle malattie, nelle quali gl' infermi abbiano della sonnolenza; ma sostengono, che non impedisce il sonno naturale, perche si son vedute delle persone che nella difficoltà di dormire anno trovato gran giovamento nell' uso di questa bevanda; e fra gl'altri lo attesta con un fatto proprio Mr. Ferrand Medico di Li mages, che in una sua malattia avendo perduto quasi affatto il sonno, l'uso del Caffè che fece per molte sere glielo fece riacquistare interamente.

Ciò non ostante questo effetto non è generale, ne ordinario, perchè molti se la sera lo bevono, la notte non posson dormire, e se ne servono perciò unicamente quando han da vegliare. La ragione dev'esserne, che la vigilia consuma molto di spiriti animali, ed il Caffè li ricupera, e mantiene. Di più si può anche credere, che quel

calore attuale che si sorbisce col Caffè, ed il suo amaro contribuiscono a dissipare i fumi troppo densi del Chilo, e che le sue particelle dioretiche trasportano colle orine una porzione degl'umidi necessari a conciliare il sonno.

## CAPITOLO XII.

### ed ultimo.

*De' Temperamenti, e de' mali, per i quali l'uso del Caffé è nocivo.*

ANche i rimedj più eccellenti divengono qualchevolta perniciosissimi quando non sono opportunamente adoperati, e non si accordano coi temperamenti delle persone che debbono servirsene. Il Caffè, non ostante le prodigiose qualità che gli sono state attribuite da tanti eccellenti Professori, non è da questa incontrastabile regola eccettuato: Vi sono delle persone, e de casi, ne quali neppur esso è vantagioso; onde se a molti nuoce, non per questo deb-

bono essi decidere che non abbia quelle virtù, che ha sicuramente. I semplici non agiscono colla stessa, ed ugualmente felice riuscita sù di tutti quelli che se ne servono; ma la complessione di questi forma la felicità, o la disgrazia del loro uso; E ciò e tanto vero, che in moltissime persone si è sperimentato che *la manna*, per esempio, è un astringente, e *la sena* le fa cadere in isvenimento, quantunque in Medicina tuttiddue questi rimedi siansi sempre riputati, ed usati continuamente, come purganti i più efficaci, ed i più blandi, di cui la natura abbia potuto fornirci. Per questa ragione dunque se ad alcuni non fa del bene il Caffè, non debbono perciò biasimarlo, poiche tutto il male che ha potuto loro cagionare, nasce dalla sola ignoranza, in cui sono del proprio temperamento, la quale doveva farli consultare qualche perito Medico, che avrebbe saputo opportunamente consigliarli, e

non avendolo fatto non debbono dolersi che di sestessi. *Mr. Galland* che lungamente viaggiò nel Levante, non potè mai avvezzarsi a bere il Caffè, perche gli cagionava il vomito sinanche a sangue. Ciò pruova che lo stomaco ugualmente che il cuore ha le sue antipatie.

Per comprendere pertanto le occasioni, nelle quali questa bevanda è dannosa basta riflettere, e tener presenti quelle, nelle quali abbiamo ne' Capitoli precedenti riferito, che si è sperimentato ottimo; e conchiudere, che quando i corpi sono in uno stato opposto ai descritti, essa non può essere se non cattiva. Così, se giova ai temperamenti pituitosi, ai stomachi deboli che stentano a digerire, alle oppilazioni, ed agli umori viscosi, deve al contrario essere nociva ai biliosi, agli stomachi che digeriscono troppo presto, ed a quelli, i cui vasi sono pieni di un Sangue fervido, sottile, e che circola con troppa rapidità. Quelli

in fine che sputassero sangue proveniente da qualche estremità delle vene, o delle arterie troppo aperte, o da soverchia acrimonia, non sarebbono bene ad usarne.

Moltomeno è adattato il Caffè alle persone magre, come all'opposto lo è benissimo alle grasse, quando specialmente la magrezza sia effetto di troppo calore nel sangue, il quale scorrendo troppo rapidamente, ed essendo troppo fluido, non si ferma il tempo necessario nelle parti del corpo per fornirle di un buon alimento: Che se poi questa magrezza sia cagionata da debolezza dello Stomaco che non fa bene le sue funzioni, o perche vi siano delle ostruzioni nei visceri, che impediscono la purificazione del sangue, il Caffè sarà allora eccellente, e le ingrasserà; Da ciò dunque si rileva chiaramente, ch'è inutile il dimandare se il Caffè ingrassi, o dimagri. Un Medico di spirito soleva a tale dimanda rispondere, che dimagra i

grassi, ed ingrassa i magri; locche spesso è anche verissimo, specialmente secondo come se ne fa uso, poiche a stomaco digiuno dimagra più di quello che faccia preso il dopo pranzo. Quello bensì che indispensabilmente si deve dimandare prima di adottarne l'uso si è la qualità del proprio temperamento, per decidersi se vi sia o no adattato; e ciò deve deciderlo il Medico.

Quelli che anno un sangue abbondante e sottile non se ne devono servire nelle malattie di petto, per non renderlo maggiormente volatile, onde vada a spandersi su i polmoni, ai quali potrebbe cagionare una irrimediabile infiammazione, com'è accaduto qualche volta a dei Tisici, che anno voluto azzardare ad usare il Caffè col latte. Dalchè sempre più si rileva la necessità che vi ha di consultarne il Medico, accio decida se il temperamento di chi vuol farne uso lo comporti.

In una parola, si deve considerare, che gl'umori, i quali scorrono per il nostro corpo, e che formano il moto, e la elasticità della nostra macchina, si possono alterare in due maniere, cioè o quando si addensano, ed ingrossano troppo, o quando divengono troppo sottili, e troppo fluidi. Nel primo caso, purche non vi sia ragione in contrario, l'uso del Caffè sarà ottimo: Nel secondo sarà pericoloso.

Termineremo questa operetta, riportando una nuova maniera di preparare il Caffè, proposta da *Mr. Andry* nell'erudito ed elegante suo Trattato de' cibi Quaresimali stampato a Parigi nel 1713. Vuole egli che sia molto migliore la tintura del Caffè tirata come quella del Tè, e che preparatane in tal guisa la bevanda, non vi sia nulla di adusto, anzi non ritenga se non l'estratto naturale di ciò che nel Caffè vi ha di meno fisso, vale a dire la parte più mercuriale, la più leg-

giera , e al tempo ſteſſo la più dolce , laddove con l'abbroſtolirlo perde molto di queſto principio mercuriale , e di queſto spirito dolce , e sottile : E ciò è tanto vero , che se qualcheduno vorrà prenderſi la pena di farne la pruova , peſi quel Caffè che vuol abbroſtolire , e troverà che ripesandolo dopo la torrefazione , il calo sarà di cento venti grani su di ogni oncia , vale a dire più di due ottave , diminuzione troppo grande perche la diſſipazione de' spiriti volatili che sono i primi a svaporare , non v'abbiano una gran parte , ciò che non succede nella nuova maniera di trarne la tintura propoſta dall' Andry , la quale ſi deve fare nel modo seguente :

Bisogna prendere un' ottava di Caffè in fava ben mondato della sua corteccia , farlo bollire per lo spazio di sette minuti circa in una mezza foglietta d'acqua ; poi scoſtarla dal fuoco , e riposata che ſi sarà per alcun poco , beverla il

più caldo che si possa con poco Zuccaro. Questa bevanda, che acquista un color di cedro, esala un'odore gratissimo che si dissipa facilmente, onde bisogna avvertire di coprir bene la Caffettiera in quel poco tempo che si farà raffreddare, altrimenti n'escirebbe col fumo la sua sostanza migliore. Essa è d'un gusto molto aggradevole, fortifica lo stomaco, ne corregge le crudità, e sgrava sensibilmente la testa; ma la proprietà più particolare che ha, è quella di promuovere le orine, addolcirne l'acrimonia, e sedare benanche la tosse la più ostinata. Lo stesso Caffè, di cui uno si sarà servito per la prima bevanda, ritiene bastante virtù anche per trarne la seconda e la terza; e la ragione si è che questo frutto, il quale non si ammollisce mai col bollire, è di una tessitura talmente compatta, e solida, che non isvapora mai tutto in una volta ciò che contiene di più sottile. Conviene inol-

tre badare di non farlo bollire a fuoco troppo violento, ne più del tempo che si è accennato, nel qual caso il colore della decozione si caricherebbe per modo, che diverrebbe verde come un brodo di cicoria, o di altr'erba, e sarebbe allora meno salubre, perchè troppo ripiena di parti terree, delle quali abbonda, motivo per cui nel fondo della Caffettiera lascia sempre un sedimento verde, che indica la groſſezza di dette parti:

Conchiude finalmente l'Andry deplorando la condotta di coloro, i quali badando meno alla propria salute, ed agl'effetti prodigiosi del Caffè, che a soddisfare la gola, e dar guſto al palato, anno inventate cento maniere di alterare queſta salubre bevanda. La più generale è quella di formarne una specie di sciroppo col caricarla di gran quantità di Zuccaro, ignorando che quella tazza di Caffè, che ordinariamente si prende non

è capace di sciogliérne se non quanto le n'è proporzionato, vale a dire quanto basta per corregere appena quel poco di amaretto che vi si sente; tutto il dippiù rimanendo sempre nel fondo della tazza, conforme può farsene l'esperienza; Si è giunto sinanche a fare i confetti, ed i rosolj di Caffè per secondare l'avidità de' gusti, e de' palati dilicati, e perciò in luogo di produrre tutti quei prodigiosi effetti de'quali la natura lo ha fornito per la conservazione della nostra salute, riesce spessissimo di notabile pregiudizio.

....*Nam quoniam variant animi variabimus artes*
*Mille mali species, mille salutis erunt.*
.... *Temporibus medicina valet, data tempora prosunt.*
*Et data non apto tempore vina nocent.*
*Ovid.lib.I.de rem.am.*

---

| | Errori | Correzioni |
|---|---|---|
| Pag. 9 | piantagine | piantagione |
| 31 | non più | e non più |
| 33 | di gran | di pan |
| 82 | *uqanto* | *quanto* |